




19429/A

Cuoco (14)

2





Digitized by the Internet Archive
in 2015

<https://archive.org/details/b22020767>

1775



Interno d'una Cucina.

L'Invenzione dip.

A. Bianchi del.

IL CUOCO PIEMONTESE

RIDOTTO ALL'ULTIMO GUSTO
CON NUOVE AGGIUNTE

AD USO ANCHE

DELLA NOSTRA LOMBARDIA

CHE INSEGNA FACILMENTE A CUCINARE QUALUNQUE SORTA
DI VIVANDE SÌ IN GRASSO CHE IN MAGRO;

ISTRUISCE PURE NELLA SCELTA E BONTÀ D'OGNI
COSA APPARTENENTE ALLA CUCINA, DANDO LA
SPIEGAZIONE DI TUTTI GLI UTENSILI NECESSARI
A TALE ARTE

DI PIÙ INSEGNA IL VERO METODO

PER IL PASTICCIERE E CONFETTURIERE,

I DOVERI DI UN MAESTRO DI CASA, LE MINUTE
PER LE PROVVISORI NELLE QUATTRO STAGIONI,
E LA MANIERA DI TRINCIARE OGNI SORTA
DI CIBI.

SESTA EDIZIONE CON FIGURE

MILANO
PER GIOVANNI SILVESTRI.
M. DCCC. XXXII.



L'AUTORE

AI LEGGITORI

IL piacere della Tavola è egualmente convenevole ad ogni età, sesso e nazione, cercando ognuno esser servito colla maggior decenza e pulitezza. Il buon gusto e la sanità sono egualmente interessati alla delicatezza degli apparecchj, ed alla proprietà de' servizj. Si sono stampati diversi libri sopra la Cucina, ossia l'arte di preparare gli alimenti, ma sembra che gli Autori, facendo poco conto della sanità degli uomini, si siano soltanto dati a lusingare i loro sensi: e quest'arte distruggitrice è il frutto dannoso di un lusso sfrenato. Se la natura, in portandoci a prendere gli alimenti, non ebbe altro fine che la nostra conservazione, qual conto dobbiamo noi fare d'una infinità di preparazioni, salse, intingoli alla moda che portano il fuoco e la rovina nelle interiora de' nostri corpi?

La Cucina non è altro che l'arte d'impiegare le produzioni della natura per preparare un nutrimento sano e piacevole all'uomo; quindi, nella presente ristampa, ho studiato d'accrescervi nuove aggiunte più adattate al gusto de' palati italiani. Ho procurato di schivare la grande spesa e di adattarmi ad un metodo il più semplice e proprio, lasciando in disparte ciò che serve solo per i più opulenti; se il gusto vi perde alcuna cosa, la sanità, al contrario, ne riceverà un notevole giovamento. Sovvengavi che questo Libro non propone regole di ben dire, ma di ben condire. Vivete felici.

Tavola di 16 Coperti servita a 13 per Cena.

PRIMO SERVIZIO.

Il SUR-TOUT pel mezzo.

2 Grossi ENTRÉE.

- 1 { Di un Pollo d'India in *tortue*.
Di un Cappone all'Imperiale.

4 Mezzani ENTRÉE.

- 2 { Di tre Pernici in *Damier*.
Di tre Beccaccie alla Greca.
Di tre Piccioni all'*anlur nouvelle*.
Di tre Pollastri in fantasia.

2 Zuppe.

- 3 { *Julienne* con le punte di Sparagi.
Prescive.

2 Rilievi delle Zuppe.

- 3 { Longia al *maitre d'Hotel*.
Gigot, ossia Coscia all'Inglese.

4 Hors d'oeuvre.

- 5 { Di Pasticcetti alla *bechamella*.
Di Sanguinacci alla Spagnuola.
Di Rosolate alla *Savojarida*.
Di Filetti dorati alla *Moscovita*.
4 { Salsiere.

SECONDO SERVIZIO.

- 1 { Prescutto panato.
Pasticcio alla *perigord*.
3 { *Gateau marbrée*.
Spigo di Pernici.

4 Arrostiti.

- 5 { Fagiano guernito d'Ortolani.
Di due Pernici.
Groupe ossia i due quarti di dietro d'Agnello alla *Crema*.
Longia di Vitello piccata.

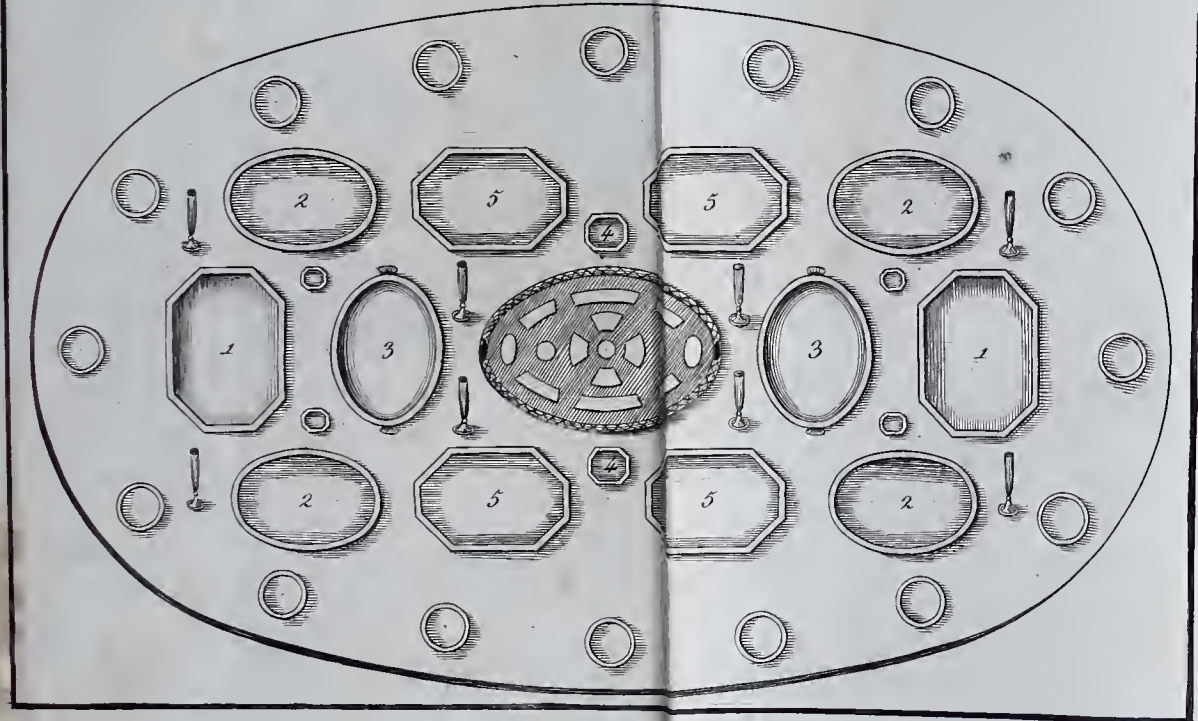
4 Entremets.

- 5 { Di Pasta sfogliata.
Di Pasta d'amandole.
Di Carciofi.
Salsa mista.

2 Piccole Insalate al luogo delle Salsiere.

- 4 { Cappon di Galera.
Di Cavolfiori.

Tavola di 16 Coperti servita a 13 per Cena



Servizio a 16 per 24 Coperti.

PRIMO SERVIZIO.

- 1 (4 Zuppe.
- 2 (8 *Entrées* (Fiamenghilie).
- 3 (4 *Ordeurs* (Ovati a fianco).
- 4 (4 Tondi di Testa per ornamento.
- 1 (4 Rilievi delle Zuppe (Ovali grandi).

SECONDO SERVIZIO.

- 1 (4 Arrosti (Ovali grandi).
- 2 (8 *Entremets* (Fiamenghilie).
- 3 (4 Di Pasticceria dolce (Ovali mezzani).
- 4 (4 Tondi d'ornamento.

Servizio a 16 per 24 Coperti

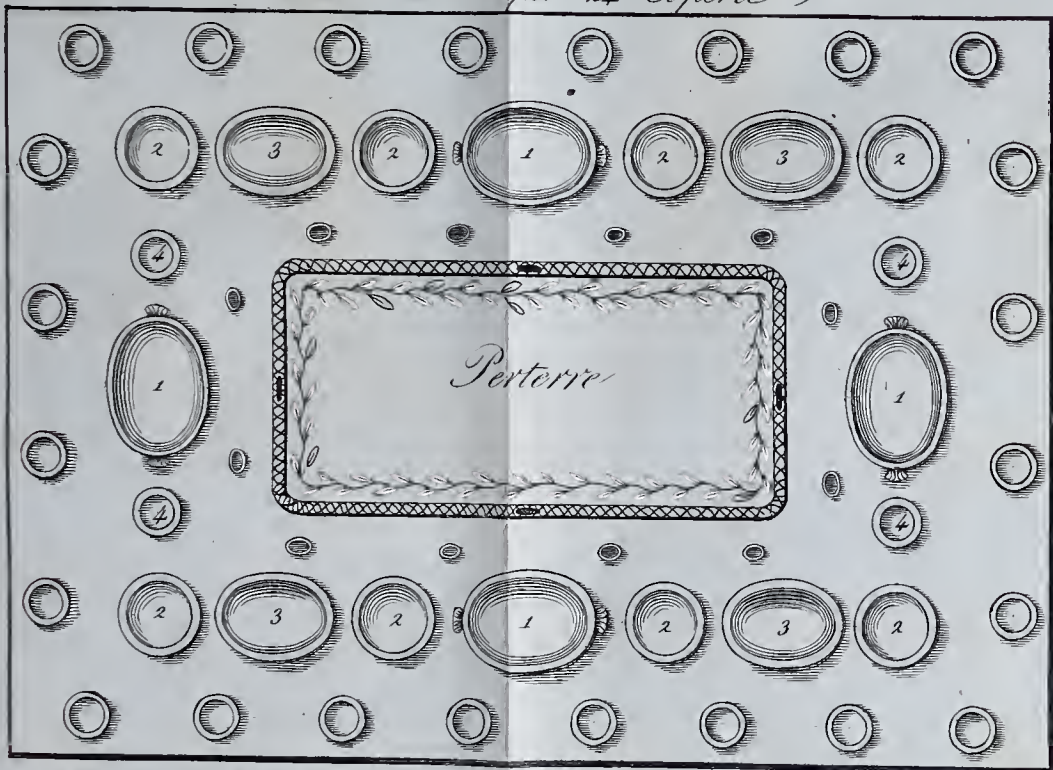


Tavola di 26 Coperti servita a 29.

PRIMO SERVIZIO.

Il SUR-TOUT pel mezzo.

- 1 { Pezzo di Bue guernito.
Quarto di Vitello.

2 TERRINES.

- 2 { Di filetti di Luccio ai Gamberi, 2 Luccio.
Di Matelota, 1 Anguilla, Carpio, 2 Pots d'Oilles.
All' Acqua.
All' olio, alle radici, pei fianchi della tavola.

2 TERRINES.

- 3 { Di filetti di Sogliola. } Pei due lati dei piccoli pasticci
Di filetti d'Anguilla. } caldi, ed altri alla napoletana.

4 ZUPPE.

- 4 { Bisque di Pesci, così detta una sorta di Zuppa fatta con
Gamberi ed Hachis di Carpio, ec.
Di Tellina.
Zuppa di Santé, 1 Pollastra, 2 Pollastri.
Zuppa à la S. Cloud, 6 Piccioni, 2 Pezzi di Creste.

8 ENTRÉ: 4 grassi e 4 magri.

- 5 { Di Pollastri grassi.
Di Pollo d'India ai Tartufi.
Di Noce di Vitello ghiacciata.
Di Fagiano con Salsa al Carpio (una Carpia).

4 ENTRÉ magri.

- 6 { Di Sanguinacci al Merluzzo, alla Moscovita.
Di Carpe farsita alla Delfina (3 Carpe).
Di Anguille rotolate (Anguilla).
Di Tinca alla sainte Menchoult.

- 7 (8 Hors d'oeuvre, di Melloni, Fichi e Radis.

4 RILIEVI PER LE ZUPPE.

- 4 { Di Luccio alla Cività-vecchia.
Di Pesce Persico all'Olandese.
Di Trutta alla Ginevrina.
Di Rombo arrostito, con salsa all'echalote, ed all'olio.

SECONDO SERVIZIO.

Per rilevare gli 8 Hors d'oeuvre di Melloni, Fichi e Radis.

- 7 { Di Pesce Lote al vino di Sciampagna.
Di Sogliola all'Italiana.
Di Storione arrostito con salsa piccante.
Di filetti di Luccio con salsa all'Italiana.

4 Grassi.

- 7 { Di Quaglie all'olio.
Di Pernici alla Spagnuola.
Di Piccioni alla Huxelles.
Di filetti di Pollastri ai Gamberi.

Pei grossi ENTREMETS.

- 2 { Di Pasticcio da Presciutto.
Pasticcio d'un Pollo d'India.
Rombo.
Mucchio di Gamberi.

Pei fianchi della Tavola.

- 3 { Gateau di Savoja.
Di Cialde.

TERZO SERVIZIO.

8 Piatti d'arrosto: 4 grassi e 4 magri.

- 5 { Di sei Piccioni à la Reine. }
Di Pollastri di Cau. } 4 Insalate
Di sei Pernici. }
Di quattro Piccioni di Palombo. } 4 Magri.

- 6 { Di Sogliola. }
Di Rombo. } 4 Salse
Di Trutta. }
Di Luccio fritto.

8 ENTREMETS per rilevare gli 8 Piatti d'arrosto.

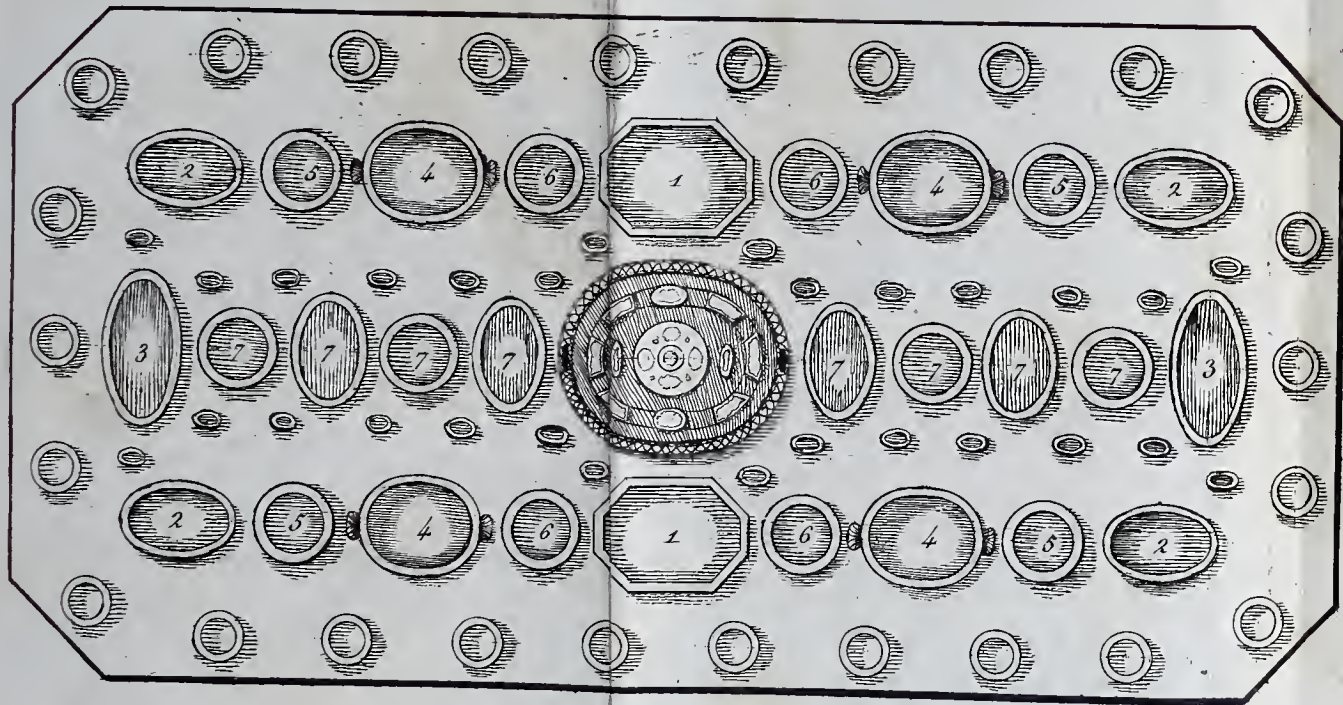
- 5 { 1 Di piccoli Panni di Pistacchio.
1 Di pais d'amour.
2 Torte al ghiaccio.
2 Bonetti di Turchia.

- 6 { 1 Di Crema soufflé.
1 Di Crema veloutée.

8 ENTREMETS caldi per rilevare le Insalate e le Salse.

- 7 { 2 Di Tartufi all'Italiana.
2 Di Animelle.
2 Di piccoli Carciofi en surprise.
2 Di Quissellos.

Tavola di 26 Coperti servita a 29



I DOVERI

DEL MAESTRO DI CASA.

I doveri d'un Maestro di casa, per essere bene adempiuti, dimandano cure molto serie. Le prime e principali riguardano la spesa generale che si fa giornalmente in una casa, secondo l'ordine ch'egli riceve dal padrone cui serve.

Per essere buon Maestro di casa, bisogna essere stato buon capo di cucina, o confettiere: quest'articolo gli porgerà assai lume per renderlo perfetto nella sua carica. Dee essere ben informato e capace di stabilire e mantenere il buon ordine nella casa.

Allorchè entra nella sua carica, dee formarsi un piano generale di tutto ciò di cui è incaricato dal suo padrone, e dee seguire i di lui ordini. Dee intendersela col suo capo di cucina, e somministrargli tutte le cose necessarie; e col confetturiere similmente; e per fine render il conto al padrone, affinchè lo segni, il qual conto conserverà egli con tutta la cura, per rappresentarlo al bisogno.

Appartiene al Maestro di casa lo scegliere buoni cuochi e confettieri, e altresì buoni negozianti, come droghieri, pizzicagnoli, cioè salsamentarj, ed altri venditori di cose mangiative servibili per la cucina, per essere ben fornito di tutto ciò che potrà abbisognare, avendo la facoltà di cangiarli quando non servano bene, e quando si gli uni che gli'altri non si trovano sufficientemente capaci, o non fanno il loro dovere: in difetto di che egli non può servire il suo padrone come conviensi.

Egli deve aver cura a provvedersi di tutto ciò che è necessario nella casa, e di concedere ciò che è necessario ai domestici, senza affliggerli in alcun modo; guardandosi però di non dare alcuna

cosa di troppo a veruno, affinchè non si dissipino i beni del padrone.

Tocca a lui il contrattare con qualunque sorta di venditori, intorno a ciò che riguarda la spesa del vitto.

È necessario che un Maestro di casa s'intenda di vini per la tavola del padrone, di ogni sorta di liquori, e di vino comune, che egli comprerà a suo tempo, e rimetterà nelle mani del cantiniero, per farne la distribuzione, e rendergliene conto.

Dee intendersi parimenti del pollame e cacciagione, e delle carni sia di manzo, vitello, che di montone: aver cura di far pesare le carni in sua presenza, e tenere piccoli libri di conti con qualunque negoziante. Deve osservare il gran mercato, per saper il prezzo d'ogni cosa, secondo le stagioni, e quindi prendere le giuste misure in vantaggio del suo padrone.

Deve intendersi altresì d'ogni sorta di pesce sì di mare che d'acqua dolce, come pure d'ogni qualità di legumi e frutta. Essendo stato buon capo di cucina, o confettiere, sarà in istato di adempiere gli uffizj soprammentovati.

È suo uffizio altresì aver cura del sale, pepe, garofani, noce moscada, cannella, scorze di citrone verdi e confettate, zucchero, prugnoli, tartufi, accinghe, olive, aceto d'ogni sorta, di formaggi, e generalmente di tutte le altre cose di cui è necessario che provveda ogni giorno la cucina e confetteria.

Avrà cura del vasellame, e farà rinnovare e racconciare tutto ciò che è necessario tanto nella confetteria; quanto nella cucina.

Inoltre è necessario che un Maestro di casa sappia ben divisare una minuta (1), e regolare i ser-

(1) Così detta la Lista, col nome di tutto quello che si deve servire ad un pasto, in francese *Menus*.

vizj di tutte le differenti tavole , che piacerà al padrone di avere ; deve altresì conoscere la delicatezza d'ogni sorta di *entrées* , di zuppe, di salse, arrosti e tramezzi , senza di ciò gli è impossibile il saper formare una minuta nella sua perfezione che si ricerca ; e per quest' effetto bisogna essere stato buon ufficiale di cucina , o confettiere , senza di che non potrà giammai divisare una minuta , eccettochè non ricorra a questi medesimi ufficiali di cucina , o di confetteria.

Quando il padrone vorrà dare un pasto straordinario , tocca al Maestro di casa il prendere le sue precauzioni , informandosi da' negozianti di ciò che vi sarà di buono , affine di avere quello che si troverà di più nuovo e più squisito. Per quest' effetto egli ordinerà agli ufficiali di cucina di visitare il vasellame , e consulterà con loro intorno a ciò che sarà necessario pel convitto. Lo stesso farà col confettiere a riguardo delle frutta , della quantità de' piatti d' esse frutta , e delle composte che bisognerà preparare. Formerà un bel piano per la tavola , ordinandovi bene tutte le portate , ed osservando le differenti grandezze dei piatti , e ciò che vi metterà dentro. Si fornirà il più che gli sarà possibile di masserizie ed argenterie , e divisando un bel piano di tavola , farà le sue minute quanto meglio e più delicatamente potrà ; e se sono necessarj per servire più di quelli che sono al servizio del padrone , sarà di sua prudenza consultare co' capi della casa , che si dovrà prendere , affinchè tutto sia ben ordinato , e in nulla manchi tanto nella cucina , quanto nella confetteria.

Farà sempre mettere i coperti per tempo , avendo cura che il tutto sia ben ordinato , che la tavola del vasellame , de' bicchieri , e fiaschi sia ben guernita , e che i domestici sieno pronti a servire , e non incomodino le persone che sono a tavola.

Dopo che avrà posto un servizio , si tratterrà

per un po' di tempo presso la tavola per vedere se alcuno avrà nulla a dire sul quel servizio, e se qualcheduno si lamenta d' un piatto, lo dee dire civilmente al capo di cucina che l' avrà fatto, affinchè usi più di precauzione un' altra volta; o se sente che altri si mostri soddisfatto di qualche altro piatto, dee medesimamente avvertire i rispettivi ufficiali, affinchè continuino nel medesimo gusto.

Dopo di che ritornerà alla cucina, farà ordinare l' altro servizio. Dipoi il Maestro di casa chiamerà tutti gl' inservienti per levare i piatti, dopo aver dato uno sguardo sopra tutto il servizio, affine di ben osservare la grandezza de' piatti grandi, mezzani o piccoli, e come debbono essere collocati sulla tavola; imperciocchè non v' è cosa più spiacevole che vedere un servizio imbrogliato, confuso, o mal disposto, cosa che guasta tutto il servizio, e non fa onore nè al Maestro di casa, nè agli altri ufficiali.

Dopo l' ultimo servizio di cucina, il Maestro di casa anderà a vedere le frutta nella confetteria, e le farà ordinare sopra una tavola della stessa maniera, o somigliante a quella con cui dee essere posta alla tavola del padrone, affine di bene osservare ove collocherà i piatti di frutta, di composte ed altri. E per mettere in tavola le frutta, leverà generalmente tutto ciò che è sulla tavola, e la tovaglia di sopra. Avanti di mettere il primo piatto di frutta, e dopo che avrà servito di tutto, resterà un momento per sapere se ninno avrà cosa a ridirgli sopra. Dipoi anderà alla cucina ad osservare quello che fu levato da tavola, e se v' è cosa che possa servire una seconda volta, ordinerà al capo di cucina di farla distribuire alle tavole, che debbono essere fornite dopo quella del padrone.

Quando si vorrà dare un pasto regolato, bisogna aver riguardo al numero delle persone per collocare i coperti, e alla qualità delle vivande per

ordinarle, affine di schivare la vicinanza di due piatti della medesima qualità senza intrametterne uno di altra specie; perciocchè riuscirebbe di mala grazia, e potrebbe sforzare il gusto di qualche convitato, non amando tutti la medesima vivanda. Cosa è questa che accade sovente nei gran pasti.

Convien altresì osservare la forma della tavola per la disposizione de' piatti e de' coperti, affinchè vi sia un ordine tale, che ciascuno possa prendere ciò che converrà al suo gusto, e acciocchè coloro che serviranno non patiscano disagio in cosa alcuna, nè incomodino persona, servendo, o disservendo; il che è cosa assai spiacevole, e che nulladimeno avviene pur troppo sovente allorchè non si prendono le dovute precauzioni. Per questo non si possono mai prendere troppe misre per siffatte disposizioni, e spesso i più esperti mancano per difetto d'attenzione, o per non voler prendere persone in loro ajuto.

Spesse volte un Maestro di casa, che serve una tavola di dieci o dodici coperti, si crede molto esperto e valente. Per avere questa richiesta qualità, convien saperla lavorare, ordinarla, ed eseguirla; allora si potrà dire che ha un buon principio, e che arriverà ad essere uno dei buoni Maestri di casa. Se i signori che tengono tavole, o che vogliono avere cose regolate, facessero scelta d'un uomo sopra tutto che sia passato, per così dire, per tutti gl'impieghi, coi quali ha rapporto quello che se gli vuol conferire, e che non può adempire degnamente senza una somma e perfetta cognizione d'essi, allora si eviteranno molti inconvenienti che succedono giornalmente nelle case, dove si affida le più volte un impiego di tanta importanza e conseguenza a persone di poca esperienza; inconvenienti in vero, che sono pur troppo frequenti, ed ai quali non si potrebbe in altra maniera rimediare che per via d'una buona scelta da principio.

SPIEGAZIONE

IN ORDINE ALFABETICO

DI VARJ UTENSILJ DI CUCINA E DI CREDENZA.

BRAGIERA ; è un vaso di rame un po' lungo ed alto , con anse ad ambi i lati , e con coperchio di bordo rivolto all' insù per mettervi sopra del fuoco.

Caffettiera ; è un vaso in cui si mette il caffè per farlo cuocere , e poscia servirlo.

Campana ; mobile di credenza che ha più significati. Si dice campana al cristallo del biscotto che si soffia ; il coperchio del compostiere di cristallo. Si chiama eziandio campana in termine di credenza uno stromento fatto a guisa di forno di campagna per cuocervi le composte ed altri frutti.

Casseroia , e coperchio. Delle casseruole ve ne sono col manico e delle rotonde , di varie grandezze. I loro coperchi devono essere di rame bene stagnato come le casseruole. Quelli che usano coperchi di ferro , o di latta , rischiano di guastare i loro intingoli , perchè essi sono soggetti ad irrugginarsi , essendochè il fumo degli intingoli , che si forma in acqua , ricade sopra gl' istessi.

Compostiera. Ve ve sono di parecchie maniere : di porcellana , d' argento e di cristallo , ed è a guisa di un piccol catino un poco profondo , e della grandezza d' una piccola assietta , in cui si serve ogni sorta di frutti messi in composta. Le compostiere di cristallo devono avere il coperchio , e sarebbe necessario e più proprio coprire tutte le compostiere con campana , o coperchio di cristallo , quando si serve a tavola.

Coltelli; ve n' ha di varie sorta. Coltelli di tavola, da cucina: questi devono esser grossi per abbattere; mezzani pel travaglio ordinario, e piccoli e fini per tagliar i filetti. I tagliardi sono coltelli sottili, e lunghi dieci o dodici pollici. I coltelli per tritolare sono grandi comuni, lunghi nel basso, con un grosso manico. Quelli di credenza sono coltelli ordinarij, il di cui taglio deve esser diritto, di lunghezza di tre pollici. I coltelli per le paste hanno la lamina diritta e molto sottile dalle due coste.

Cucchiajo; ve ne sono di molte sorta, come cucchiajo da boeca, da intingoli, da zuppa, da olive, e questi sono forati, da zucchero che hanno un becco. Quelli per la cucina sono i cucchiaj da marmitta, formati di rame sostagnato; ed i pertugiati per togliere il grasso e la schiuma, lasciandoli sgocciolare infra che si vuole; ve ne sono anche dei formati di legno grandi, mezzani e piccoli. Gli uni servono per passare i sughi; gli altri per disfare i rossi, e formare le salse.

Cioccolattiera; è una specie di caffettiera per far la cioccolata, in mezzo al coperchio della quale v' ha un buco, per cui passa il manico del frugone, ossia mulinello.

Forno; ve n' ha di due sorta, il murato e quel di campagna. Questo è fatto di lamine di ferro, o di rame. L'uno e l'altro servono per la medesima cosa; ma il murato bisogna egualmente scaldarlo, nettarlo, ed aspettare che il calore sia al grado che si desidera. Si tenga chiuso, acciocchè ritenga il suo calore egualmente. Il forno di campagna per iscaldarlo vi si mette sopra un buon fuoco per una mezz' ora circa, ma non bisogna lasciarlo infuocare; intanto si mette alquanto fuoco in terra, e si mettono i pasticcietti sopra una lastra di rame, la quale si mette sopra quel fuoco che avete preparato in terra, indi coprite col forno,

e mettetevi sopra ed intorno al forno fuoco, e lasciate cuocere così per una mezz'ora, poi alzate il forno per vedere se sono abbastanza cotti, in difetto si torna a coprire come prima per lasciarli terminare di cuocere.

Forma; è quello stromento in cui sta impressa la figura di ciò che si vuol improntare: quelle di cucina, che sono per i piccoli pasticci, e differenti vivande di pasta sfogliata, sono di rame, o di latta (1), o lamiere di ferro bianco, le quali servono a tagliar la pasta per piccoli pasticci; quelle di credenza sono di carta, di piombo, di latta, o di gesso.

Frutteria, ossia serbatojo; è una camera ben chiusa con impenate doppie, e guernita di tavole per ordinare e conservare i frutti.

Gira-arrostò; ve n'ha dei grandi, dei mezzani e dei piccoli; sono quasi sempre proporzionati all'ordinario delle cose. Quando si vuol ungere o ingrassare, si fregghi prima con straccio, poi si unga con olio.

Graticola; stromento di cucina, sopra il quale s'arrostiscono carni, pesce, e simili; ve ne sono di varie grandezze. Per nettarle, bisogna farle scaldare, e quindi fregarle con uno straccio.

Gratuggia; arnese fatto di piastra di ferro, o simili, bucata, rinchiusa da una banda, dalla quale vi si frega la cosa che si vuol gratuggiare.

Lardajuola; ve n'ha di grosse, che sono di legno, o di rame. Le grosse servono per metter de' pezzi di lardo nelle vivande che si van preparando; e ve n'ha anche di piccole, che sono di rame, e queste sono doppie o semplici. Le prime sono migliori. Ve ne sono di varie grossezze, secondo la qualità dell'uccellame o pollame che si vuol piccare di lardo.

Marmitta; ve n'ha di molte grandezze. Alcune

(1) Tolla.

sono di rame, ma i cittadini si servono d'ordinario di quelle di terra cotta, o di pietra dolce, e queste sono le migliori per i brodi. Bisogna osservare che le marmitte di rame, come le casseruole, sieno bene stagnate. E per così conservarle, non bisogna strofinarle di dentro. Se il grasso non si può levar bene, fa d'uopo lasciarle immerse nell'acqua calda; ma se l'untume fosse molto attaccato, e perciò bisognasse strofinarle, convien prendere della cenere molto fina, e leggermente fregarle.

Molino a caffè; mobile di credenza, nel quale si macina il caffè abbruciato.

Mortajo; suol essere quest'arnese di marmo, di legno, di bronzo, o di ottone: questi debbono avere il pestello del medesimo metallo, oppure di ferro: quei di marmo sono i migliori. Il pestello dev'essere di bosso, o d'altro simile legno.

O pianatojo; bastone grosso e rotondo con cui s'affina la pasta.

Padelle. Quelle di cucina sono di ferro con gran manico. Ve ne sono di varie grandezze. Quelle di frittata son piccoline. Non bisogna mai strofinarle. Per pulirle, vi si metta dentro un poco di butirro, o di grasso, facendolo scaldare finchè la fiamma vi si appicchi: quando la fiamma sarà estinta, si getti dentro un poco di sale, volgendo subito il capo, acciocchè il sale, scoppiando, non vi salti negli occhi, e nettate subito fortemente con uno straccio. Vi sono delle padelle da friggere molto grandi. Le padelle a fornello hanno il manico corto: quelle della credenza sono di rame con due manichi, e d'ogni sorta di grandezza.

Piatti; ve ne hanno d'argento, di maiolica, di stagno e di terra cotta. Li più in uso sono quelli d'argento e di maiolica. La loro grandezza è diversa secondo il diverso uso.

I piatti a zuppa sono d'ordinario grandi più o meno. Quelli a *hors-d'oeuvres* sono un po' più grandi

che un'assietta. Quelli d'*entrées* sono più grandi di quelli a *hors-d'oeuvre*. I piatti di *relevée* sono più grandi di quelli d'*entrées*. I piatti d'arrosto sono più o meno grandi. Quelli di tramesso sono come quelli a *hors-d'oeuvre*.

Poëssonniere; vaso lungo stagnato, che ha nel fondo una foglia forata con due manichi per cavar fuori il pesce senza guastarlo.

Plafon; gran piatto di rame stagnato con piccol bordo, per far cuocere nel forno ciò che si vuole.

Schiumora; ve ne sono di rame di varie grandezze per la cucina e la credenza. Quelle per levare la frittura sono pur di rame, ma più lunghe che larghe. Possono anch'essere di lamiera di ferro sostagnata.

Stufa; è un armario, o gabinetto murato; guernito di asse con alcuna distanza tra gli uni e gli altri, acciocchè il calore del fuoco possa penetrare dappertutto. Si aumenta e si diminuisce il fuoco giusta il bisogno.

Stamigna; è una stoffa di pelo di capra, lunga un raso e mezzo, che serve a passare i sughi, le salse, i siroppi, le acque, e tutto ciò che è liquido. Quelle di cucina sono di crine, di seta, o di canapa. Queste servono a passar il brodo, quando si vuol che vi passi il grasso. Quelle di credenza sono soltanto di crine, e più grandi di quelle di cucina.

Spiedo; è un'asta di ferro, che serve per far cuocere l'arrosto: ve n'ha di molte sorta. Per tenerli ben puliti, bisogna aver cura di nettarli mentre son caldi, allorchè si ritira la vivanda dal fuoco, e nuovamente nettarli prima di metterli in uso.

Spatola; è un pezzo di legno, col quale si vogliono le marmelate. Può anch'essere d'ottone o d'altro metallo.

Siringa; è un mobile di credenza, col quale si arriccias la pasta d'ogni qualità, il butirro, la ginnata, ed altre simili cose, per dar loro altra figura,

Timbale; sono certa sorta di tazze di rame stagnato, che servono per diversi tramesi della tavola.

Treppie; sono certi ferri di forma triangolare, e con tre piedi. I più alti sono di quattro pollici, e servono per la cucina, onde riporvi sopra le marmitte, le casseroles, e le pentole, sotto le quali si mette il fuoco, e servono ancora per dar aria al medesimo.

Tamburro; è un arnese di credenza, in cui vi sono due stamigne; una di crine, e l'altra di seta per passarvi il zucchero, e renderlo finissimo.

Tortiera. Piatto di rame stagnato per far cuocere le torte al forno.

COMPENDIO

Di ciò che la provvida natura abbondantemente produce per la nostra sussistenza in tutto il corso dell'anno.

NELLA PRIMAVERA.

Io seguirò l'ordine delle stagioni, e comincerò per la primavera, che comprende marzo, aprile e maggio. Se questa parte dell'anno è per noi la più grata e piacevole, all'incontro è la stagione la più infeconda ed ingrata in pollame, uccellame, legumi e frutti.

Io puoto non parlerò del bue, poichè ve n'ha d'ogni stagione. Il vitello da latte, il buon montone si trova buono fino al mese di giugno. L'agnello da latte, i pollastri grassi, le pollarde, e pollastrini, gli anitrini, i polli d'India, i grossi piccioni, e quelli di colombaja, i paperi, ed oche.

In salvaggiume.

Vi sono i leprotti, ed i conigli piccioli.

In cacciagione.

I piccioli cinghiali, il capriuolo, il capretto.

In pesce d'acqua dolce.

Vi sono la trota, la lotta, il gambero, il carpine, l'anguilla, il luccio, la tinca. Il pesce persico non è buono in aprile e maggio, perchè allora va in frega.

In pesce di mare.

Per novità si può avere lo storione, e le *maquerau*: nel resto de' pesci come nell'inverno.

In erbaggi e legumi.

Vi sono ancora le produzioni che la terra ci somministra, come sono li carciofi (1), gli sparagi verdi, i funghi, le spongole, altra sorte di fungo, i piccoli piselli, i cardi, e le corsonarie.

In erbe da far minestra.

Vi sono gli spinaci ancor teneri, le lattughe, le rape, l'acetosa, il cerfoglio.

In frutta.

Quando la stagione è buona, vi sono gli albicocchi verdi, le amandole verdi, le fragole, le ciriege primaticcie, e l'uva spina.

NELL'ESTATE.

Noi entriamo nell'estate, il quale comprende giugno, luglio ed agosto, per godere delle produzioni che la natura ha messe loro maturità, e che ci ha preparate nella primavera.

La carne di bue e di vitello si ha come nella primavera.

In pollame.

Vi sono ogni sorta di buon pollastro, i polli d'India comuni, la pollastra novella verso la fine dell'estate, il cappone, l'anitrino per antipasto, i paperi e le anitre, i piccioni d'ogni sorta,

(1) *Articiocchi.*

In cacciagione.

Si ha il capretto, il capro, il cinghiale, il cinghialeto giovane ed il cerviatto.

In selvaggina a pelo.

Vi sono leprotti, ed i conigli.

In selvaggina.

Si ha la quaglia, la quaglietta, il pernicioso rosso e grigio, il piccione, la tortorella, il fagiano d'acqua verso il fine dell'estate, il tordo, il beccafico, ed ogni genere d'uccello grasso.

De' pesci di mare.

In questa stagione vi si trova poco buon pesce di mare, eccettuata la molua piccola.

In pesce d'acqua dolce.

Si ha il carpione, il persico, la trota di mare e di acqua.

In legumi ed erbaggi.

Si ha i piccioli piselli, i fagioli verdi, le fave, i cocomeri, i cavolfiori.

In erbe da far minestra.

Si ha delle lattughe, de' cavoli, delle radici tenere, delle cipolle, dei porri, delle porcellane, della cicoria bianca, del cerfoglio, della menta, delle cipollette, della salsifragia.

In frutta:

Si ha persici e prune d'ogni specie, albicocchi, fichi, grafioni e ciriegie tardive, ribes, more, melloni e pera.

NELL'AUTUNNO.

L'AUTUNNO, che comprende i mesi di settembre ottobre e novembre, ci somministra abbastanza tutto ciò che si può desiderare per le delizie della tavola, per mezzo della raccolta dei vini e dei frutti d'acino d'ogni sorta, per la bontà del pollame, e la varietà d'ogni sorta d'uccellame e cacciagione, e per i pesci d'acqua dolce, e di mare.

In carne di beccaria.

Si ha il vitello, il buon montone, il porco fresco:

In pollame.

Si ha ogni sorta di buoni pollastri, pollarde e capponi, ogni sorta di piccioni e galline, i galli d'India, le oche grasse, gli anitrini e le anitre.

In selvaggina e cacciagione.

Si ha il capretto, il daino d'un anno, il cinghiale maschio e femmina, il cinghialeto, il cerviatto, il leprotto ed il coniglio.

In selvaggiuine minuto.

Si ha la pernice, la beccaccia buona nel freddo, e la beccaccina, la pollastra selvatica, il beccafico, i picceri dorati, le anitre selvatiche, le canelle, ed altri uccelli volatili.

In pesci d'acqua dolce.

Si ha l'anguilla, la trota, la tinca, i gamberi, le persiche, il luccio, il carpione, il rombo, il picciolo barbio, il cefalo.

In pesci di mare.

Si ha lo storione, il salmone, il rombo, il piccolo rombo, la sogliola, il grosso ed il piccolo passerino, le trote, l'asello, le aringhe fresche, le ostriche verdi e bianche, le sardelle, il tonno e le acciughe.

In legumi ed erbaggi.

Si ha dei carciofi, dei cavolfiori, dei cardi, spinaci, cavoli d'ogni sorta, porri, scelleri, cipolle, rape, cicoria bianca e selvatica, lattughe romane, ed ogni sorta di picciol erba.

In frutti.

Uva d'ogni qualità, peri, pomi, fichi, olive, noci, nocciuole, castagne ed ogni sorta di frutti secchi, confettati nell'estate,

NELL'INVERNO.

L'INVERNO, che abbraccia i mesi di dicembre, gennajo e febbrajo, conferisce molto coll'autunno per le provvisioni, e abbondanza di tutto ciò che esso ci ha somministrato per il nostro vitto, come pane, vino, legumi ed ogni sorta di frutti, carne, pellame, uccellame e pesci.

ISTRUZIONE

PER CIASCHEUNA STAGIONE.

Ella servirà anche per regolare i Servizi.

Si aumenterà e si diminuirà secondo le occasioni e spesa che si vorrà fare.

REGOLA MODERNA.

Servizio per N. 16 coperti a pranzo.

PRIMO SERVIZIO.

- N. 1 Pezzo di perterre, con un'aggiunta alle teste di detto primo servizio.
- N. 2 Minestre.
- N. 2 Rilievi di dette minestre.
- N. 4 Entrée, cioè piatti con salse, o qualunque fritti.
- N. 2 Terrine, o ovali di fianco.

SECONDO SERVIZIO.

- N. 2 Arrostiti.
- N. 4 Antremée, cioè verdura o ragò.
- N. 2 Terrine.

TERZO SERVIZIO.

Di credenza.

Servizio per N. 12 coperti a pranzo.

Si porrà nel mezzo della tavola

N. 1 Pezzo di perterre, restando questo sino alla fine della tavola.

PRIMO SERVIZIO.

N. 2 Minestre a piacere.

N. 2 Rilievi di dette minestre.

N. 4 Entrée, cioè piatti con salse, o qualunque fritti.

N. 2 Salse.

SECONDO SERVIZIO.

N. 2 Arrostiti.

N. 4 Antremée, o siano verdura o ragò.

TERZO SERVIZIO.

Di credenza.

MINUTA PER LA PRIMAVERA:

Tavola di 12 coperti per pranzare, servita a 5.

PRIMO SERVIZIO.

Un pezzo di bue per il mezzo.

Due Minestre

1 Di erbe.

1 Di sparagi col succo di piselli verdi.

per regolare i Servizi. 17

Due *Hors d'oeuvres*: per un tal nome devesi intendere ogni sorta di fritti sì all'italiana, che alla francese, ed anco ogni sorta di piccoli pasticci di roba grassa, farsa o ragò, come anche ogni sorta di roba imboraggiata con pane cotto alla graticola, ed ogni sorta di torte con pasta, oltre li seguenti:

- 1 Di rape.
- 1 Di butirro fresco.

SECONDO SERVIZIO.

Lasciate in tavola il pezzo di bue, mettete in luogo delle due minestre e dei due Hors d'oeuvres, quattro Entrées.

- 1 Un quarto di montone in salsa.
- 1 Del petto di vitello con dei piselli.
- 1 Una fricasea di pollastri.
- 1 Due piccioni in *fricandò*.

TERZO SERVIZIO:

Due piatti d'arrosto, tre di tramesso e due insalate.

- 1 Di due piccoli coniglj.
- 1 D'una pollarda giovane, o due pollastri grassi.

QUARTO SERVIZIO.

Frutta.

- 1 Un piatto di pasticceria per il mezzo.
- 1 Composta di ciriege.
- 1 Delle fragole di San Mauro.
- 1 Di crema sbattuta.
- 1 Di ciambelle.
- 1 Della gelatina d'uvaspina.
- 1 Marmelata d'albicocchi,

ALTRA MINUTA DELLA PRIMAVERA.

Tavola di 12 coperti per pranzare, servita in magro; serve ancora per cenare, levando la minestra.

PRIMO SERVIZIO.

1 Minestra per il mezzo.

Due Entrées.

1 Del baccalà alla crema.

1 Torta di pesce.

Quattro Hors d'œuvres.

1 Frittata d'uova.

1 Di uovi freschi *in una salvietta.*

1 Di uovi colla farsa.

1 Di uovi freschi.

SECONDO SERVIZIO.

Un pesce chieppia arrostito con salsa di caperì per rilevar la minestra.

TERZO SERVIZIO.

Per il mezzo.

1 Di gamberi in *court bouillon* accomodati in piramide sopra una salvietta.

Due piatti d'arrosto per i due lati.

1 Di sparagi con piselli.

1 Di fisari fritti.

1 Di tartellette di confetture.

1 Di crema all'italiana.

Due insalate.

1 Di piccole lattughe ornate.

1 Di melarancia.

QUARTO SERVIZIO.

Frutta.

Per il mezzo sei grossi biscottini.

Quattro composte.

- 1 Di albicocchi, o amandole verdi.
- 1 Di ciriegie.
- 1 Di fragole crude in un compostiere.
- 1 Di persici.

Quattro assiette.

- 1 Di cianibelle.
- 1 Di biscottini ed amandole amare.
- 1 Di frutti secchi e confettati.
- 1 Di conserva di viole.

MINUTA NELL'ESTATE.

Tavola di 15 coperti per pranzare, servita a 7.

PRIMO SERVIZIO.

Un pezzo di bue per il mezzo.

Due Minestre.

- 1 Guernita di cocomeri.
- 1 Di coste col sugo colato di piselli verdi.

Quattro Hors d'oeuvre.

- 1 Di piedi di montone fricassati.
- 1 Nocetta di vitello nella cassa di carta.
- 1 Di pasticci piccoli.
- 1 Di melloni.

SECONDO SERVIZIO.

Sei *Entrées* per rilevare le due minestre, e li quattro *Hors d'oeuvre*.

- 1 D'una coscia di montone all'acqua.
- 1 Di un pezzo di vitello alla crema.
- 1 Un anitrino con piselli.
- 1 Due piccioni con erbe fine.
- 1 Due pollastri con cipollette bianche.
- 1 Dei filetti di coniglio con cocomeri.

TERZO SERVIZIO.

1 Tramesso freddo per il mezzo un bell'arrosto.
Quattro piatti d'arrosto, e due insalate.

- 1 Di un pollo d'India.
- 1 Di una pollarda.
- 1 Di quattro perniciotti.
- 1 Di sei piccioni inlardati.
- 2 Insalate di erbe.

QUARTO SERVIZIO.

Sei tramessi per rilevare i quattro piatti d'arrosto, e le due insalate.

- 1 Di tartellette di albicocchi.
- 1 Di uova lessate.
- 1 Fritelle di foglie di vigna.
- 1 Di picciole timbale di biscottini.
- 1 Di picciole fave alla crema.
- 1 Di carciofi alla salcia col butirro.

QUINTO SERVIZIO.

Frutta.

- 1 Piatto di frutti crudi per mezzo.

Quattro composte.

- 1 Di persici.
- 1 Di prune.
- 1 Di peri.
- 1 Di agresto.

Quattro piatti di ghiaccio alla crema.

- 2 Di noci verdi.
- 1 Di formaggio alla crema.
- 1 Di ciambelle.

ALTRA MIUNTA DELL'ESTATE.

Tavola di 10 coperti per cenare, servita a 5.

PRIMO SERVIZIO.

Un pezzo di carne di beccaria arrostita per il mezzo.

Due Entrées.

- 1 Di torta di vitello battutta.
- 1 Di una pollastra.

Due Hors d'oeuvres.

- 1 Di carne di coniglio trita, o altra vivanda cotta.
- 1 Di tre lingue di montone in *papillotes*.

SECONDO SERVIZIO a 7.

1 Tramesso di piccioli pasticci per il mezzo.

Di due piatti d'arrosto.

- 1 Di due pollastri alla regina.
- 1 Di un leprotto.

Due tramessi caldi.

- 1 Di piccoli piselli.
- 1 Di crema alla Maddalena.

Due insalate.

- 1 Di lattughe romane,
- 1 Di melarancia.

TERZO SERVIZIO:

Frutta.

- 1 Di dodici persici per il mezzo.
- 1 Di ciriegie.
- 1 Di prune.
- 1 Di formaggio alla crema.
- 1 Di ciambelle.
- 1 Assieta di more.

MINUTA DELL' AUTUNNO.

Tavola di 12 coperti a pranzo, servita a 5.

PRIMO SERVIZIO.

Una minestra di rape per il mezzo.

Quattro *Hors d'oeuvres.*

- 2 Di sanguinacci, o bodini, e salsiccia frita.
- 2 Di ostriche crude.

SECONDO SERVIZIO.

Di un pezzo di bue per rilevare la zuppa.

Quattro *Entrées* per rilevare i quattro

Hors d'oeuvres.

- 1 Coste di montone in veste da camera.
- 1 Fegato di vitello.
- 1 Cornposta di piccioni.
- 1 Di torta di conigli.

TERZO SERVIZIO.

Arrosto e tramesso assieme.

1 Insalata per il mezzo.

Due piatti d'arrosto.

1 Di dodici grive.

1 Di una pollastra.

Due piatti di tramesso.

1 Di cavolfiori al butirro.

1 Di crema al caffè.

QUARTO SERVIZIO.

Frutta.

1 Piatto di frutta per il mezzo.

1 Composta di pomi.

1 Composta di peri.

1 Assietta d'uva.

1 Assietta di noci verdi.

1 Di castagne arrostate.

1 Di formaggio lodigiano.

ALTRA MINUTA DELL'AUTUNNO.

Tavola di 12 coperti per cenare, servita a 5.

PRIMO SERVIZIO.

Una coscia di castrato arrostita per il mezzo.

Quattro Entrées.

1 Di coste di vitello alla lionese.

1 Di una coda di bue alla *matelotte*.

- I Di uua anitra alle rape.
- I Di due pollastri alla *gibellotte*.

SECONDO SERVIZIO:

- I Insalata per il mezzo.

Die piatti d' arrosto.

- I Di un pollo d' India.
- I Di un anitrino.
- I Assietta di melarancia:
- I Assietta con una *Remoulade* in un vaso da salsa.

TERZO SERVIZIO.

Cinque tramesi.

- I Di *Talmouse* (cioè sorte di pasticceria) per il mezzo.
- I Di uova al lardone.
- I Di cardi di Chieri.
- I Di fritelle di pasta.
- I Di crema abbruciata.

QUARTO SERVIZIO.

Frutta.

- I Di formaggio ghiacciato per il mezzo, o un piatto di frutta crada.
- I Composti di pomi alla portoghese.
- I Composta di persici.
- I Assietta di confetture.
- I Assietta di noci fresche.
- I Assietta di uva.

MINUTA DELL' INVERNO:

Tavola di 8 o 10 coperti a pranzo.

PRIMO SERVIZIO.

Una minestra di cavoli.

Due hors d'oeuvres.

- 1 Di sanguinacci bianchi, o neri.
- 1 Di frezza di vitello al naturale.

SECONDO SERVIZIO.

- 1 Pezzo di bue per rilevar la minestra.

Due *entrées* per rilevare li due

Hors d'oeuvres.

- 1 Di coste di montone con rape.
- 1 Di una torta di piccioni.

TERZO SERVIZIO:

Arrosto.

- 1 Di un quarto di agnello per il mezzo.
- 1 Insalata da una parte.
- 1 Salsa di agnello dall'altra.

Due tramessi per li due lati.

- 1 Di una torta di franchipane, ossia di pasta.
- 1 Di pasticcietti.

Cuoco piemontese.

QUARTO SERVIZIO.

Frutta.

- I Di biscottini per il mezzo.
- I Composta di melarancie crude, e tagliate in fette.
- I Composta di castagne marroni.
- I Assietta di uva.
- I Assietta di formaggio.

ALTRA MINUTA DELL'INVERNO.

Tavola di 15 o 20 coperti a pranzo.

PRIMO SERVIZIO.

Un *sourtout*, ossia *perterro* per il mezzo, il quale resta per tutto il servizio.

Due minestre ai due luti.

- I Di riso.
- I Di legumi.

Quattro *hors d'oeuvres* a canto del *sourtout*:

- I Una lingua di bue.
- I Di pasticci di frezza di vitello.
- I Di sanguinacci di coniglio.
- I Di filetti di agnello in *blanquette*.

Quattro *entrées* per i quattro cantoni della tavola.

- I Di riso, o coda di montone al riso.
- I Di una torta di beccaccia.
- I Di sei piccioli piccioni arrostiti con una salsa al butirro.
- I Di due pollastri arrostiti, serviti con intingolo di tartufi.

SECONDO SERVIZIO.

Due rilievi per le minestre.

- 1 Di un pezzo di vitello con una salsa trita, guernita di pane arrostito all'intorno.
- 1 Di una longia di vitello arrostita, con una salsa piccante.

TERZO SERVIZIO.

Arrosto, e tramesso assieme, servito a 13.

Quattro piatti di arrosto per i quattro cantoni del *sourtout*.

- 1 Di una pollastra.
- 1 Di tre pernici.
- 1 Di diciotto grive.
- 1 Di un anitrino.

Due insalate per i fianchi.

- 1 Di cicoria.
- 1 Di cipollette, e belle rape cotte.

Due tramessi per i due canti.

- 1 Pasticcio freddó.
- 1 Focaccia di Savoja.

Quattro tramessi caldi per i quattro lati.

- 1 Pasticcetti di crema.
- 1 Di tartufi in *court bouillon*.
- 1 Di oardi.
- 1 Di tartellette.

QUARTO SERVIZIO.

Frutta per i quattro lati.

- 2 Gran vasi di frutta, o cristalli guerniti di frutti confetti.
- 2 Di gialde.

Quattro composte per i quattro canti del *sourtout*:

- 1 Di pomi.
- 1 Di ciriege.
- 1 Di cotogni.
- 1 Di marroni.

Quattro assiette per i quattro canti della tavola:

- 1 Di formaggio piacentino.
- 1 Di pasticceria.
- 1 Di uva.
- 1 Di biscotti di Cuneo.

ALTRA MINUTA DELL' INVERNO.

Tavola di 12 coperti a cena, servita a 5.

PRIMO SERVIZIO.

Per il mezzo una costa di bue arrostita con una salsa trita.

Due entrées.

- 1 Di *fricandeau* di vitello.
- 1 Di una pollastra di *court bouillon*.

Due hors d'oeuvres.

- 1 Di tre lingue di montone alla Fiamminga.
- 1 Della testa, fegato, cuore, e piedi di agnello alla cittadina.

SECONDO SERVIZIO.

1 Insalata per il mezzo.

Due piatti d'arrosto.

1 Di tre piccioni.

1 Di sei beccaccine.

Due tramesi.

1 Di uova alla *bagnolet*.

1 Di crema alla cioccolata.

TERZO SERVIZIO.

Frutta.

1 Piatto di frutta per il mezzo.

1 Composta di peri.

1 Composta di pomi alla Portoghese.

Quattro assiette.

1 Di castagne arrostate o bollite.

1 Di confetture.

1 Di formaggio d'Aosta.

1 Di conserva.

Il qui incluso moderno disegno di tavola può servire di regola anche per più coperti, come, per esempio, ogni otto coperti s'accresce

N. 2 Minestre.

4 Entrées.

2 Piatti di rilievo.

4 Antremée.

2 Arrosti.

E così di mano in mano s'accresce la tavola secondo l'occasione.

Avvertendo di accrescere un pezzo di perterre ogni otto coperti.

DEL TRINCIARE

PULITAMENTE LE CARNI.

LA destrezza di tagliare pulitamente le vivande è al dì d'oggi d'un sì gran vantaggio, che coloro a cui tocca di servire i convitati non debbono punto ignorarla; poichè se non si conoscono i buoni bocconi, non si sanno neppure servire; e se alle volte si trova la carne un po' dura, questo sovente avviene dal non saperla tagliare pel suo diritto; la buona regola è di servire poco per volta: in questa maniera i convitati mangeranno con più appetito.

Comincerò dalla maniera di tagliare il bue bollito, ed arrostito.

La maniera di tagliare è sempre la stessa come delle altre carni di beccaria.

Per trinciare il bue.

La culatta si taglia in traverso, e nel mezzo.

La carne vicina agli ossi della coda è la più fina:

Lo spallone si taglia in pezzi piccoli, ed in traverso.

Il petto si taglia presso la cartilagine, ed in traverso.

Le coste appresso dopo d'averle tolta la pelle dura e nervosa che si trova sotto il filetto, che non servirete fuori che a coloro che ve ne dimandano, voi tagliate il filetto fino ed in traverso per servirlo; la carne che è dall'altra parte dell'osso, e al disopra del filetto, si taglia medesimamente, e può passare, in caso di necessità, per filetto, quando è ben tagliata.

La tranche e il ventre si tagliano in traverso.

Tutte le lingue, come pure quella del bue, si tagliano in traverso, ed in fette; i bocconi più teneri sono quelli del mezzo.

La coscia, che è una carne piena di cartilagine e corta, dev'essere ben cotta, e si serve a cucchiali.

Per trinciare il vitello.

Della longia voi tagliate il filetto in piccoli pezzi in traverso per servire, e in seguito tagliate il rognone, anche in piccoli pezzi: disotto il rognone, nell'interiore della longia, si trova un piccolo filetto delicatissimo.

Il casi si taglia in piccoli pezzi con i suoi piccoli ossi, e si taglia facilmente, appoggiandone il coltello disopra, perchè le giunture ne sono segnate.

Della coscia, quando è arrostita, non vi è che le noci che siano tenere, quella disotto è la più stimata.

Il petto, dopo avere scoperto le cartilagini d'una pelle che le copre, tagliate il petto in traverso per separarne le coste dalle cartilagini, il che farete facilmente prendendo dalla parte delle cartilagini dove il coltello non resiste, e tagliatelo poi in piccoli pezzi.

Nella spalla, al disotto alla sinistra si trova una piccola noce coperta di grasso; il resto della spalla disotto, e disopra si taglia in fette.

Della testa, il miglior boccone sono gli occhi, le orecchie e le cervelle; poscia tagliate la lingua in pezzi, e le ossa cariche di carne.

Il capriuolo ed il daino si servono e tagliano come il vitello.

Per trinciare il montone.

L'arrosto e la coscia di castrato si servono tutti due nella stessa maniera: voi tagliate in traverso, finchè non vi sia più il filetto, ed il pezzo più buono che taglierete in traverso ed in fette, si trova dalla parte del nervo, che si chiama la sottonoce esteriore; la parte della coda, sotto la

groppe, si taglia a spillo, e si serve per un boccone delicato.

La schiena si serve per costoletta.

La spalla si taglia in pezzi disopra e disotto.

Il petto, dopo averne levata la pelle sopra la cartilagine, tagliatelo per costoletta, prendendo i luoghi che non resistono al coltello, tagliando dalla parte della cartilagine.

Il capretto e l'agnello si tagliano nella medesima maniera.

Per trinciare il porco.

La testa, che si serve per un tramesso freddo, si comincia a servire tagliando dalla parte delle orecchie fino alla bocca; di collo si serve in appresso in piccole fette minute.

La schiena ed il filone si tagliano in piccoli pezzi, ed in traverso.

La coscia si taglia in piccole fette ed in traverso sempre, di grasso e magro.

Il cinghiale si serve, e si taglia come il porco.

Per trinciare il cinghialeto ed il porco da latte.

Dopo d'averlo servito, incominciate a tagliargli la testa, e le due orecchie, e dividergli la testa in due; poscia tagliate ambe le spalle e coscie; gli levate inoltre la pelle, le gambe e le coste; i pezzi vicini al collo sono i migliori. La schiena si divide in due: la parte delle coste che vi resta attaccata si serve in piccoli pezzi.

Per trinciare il pollame ed uccellame.

Le principali parti del pollame sono il collo, le due ali, le due coscie, lo stomaco ed il carcame; le parti più convenienti ad essere servite sono le

ali ed i bianchi per il pollame arrostito; e per il bollito le coscie.

Si tagliano col prendere l'ala della mano sinistra con una forchetta; prendete dalla mano dritta il coltello per tagliare la giuntura dell'ala e terminate colla mano sinistra tirando l'ala, che cederà facilmente, se terrete fermo il pezzo del pollame colla forchetta; poscia levate dalla medesima parte la coscia, dando un colpo di coltello nei nervi della giuntura, e tiratela nella stessa guisa colla mano sinistra: fate lo stesso dall'altra parte; tagliate poi lo stomaco, ed il carcame in due; così pure si tagliano i fagiani, le pernici, e beccacce; i migliori bocconi del fagiano sono i bianchi dello stomaco e le coscie; e della beccaccia le coscie.

Il piccione, quando è grosso, si può tagliare come la carne bianca; quando è mezzano, si taglia in mezzo.

L'uccello di riviera, e l'anitra si tagliano nello stomaco in stringhe, poscia vi si levano le ali, le coscie ed il carcame.

I conigli si cominciano a tagliare dal collo, scendendo giù per la schiena, poscia si taglia in traverso per servirlo; i piccioli filetti interiori sono buonissimi; il resto si taglia a capriccio.

La lepore si taglia, e si serve come il coniglio.

I L C U O C O

PIEMONTESE

NUOVAMENTE RIDOTTO

A MODERNO GUSTO E PERFEZIONE

CAPITOLO I.

Ristretto generale per ogni sorta di minestra e zuppa.

PRENDETE della carne la più fresca e la più sana, affinchè dia più gusto al vostro brodo; la più sugosa si è la culatta, la punta della spalla ed il sottolombolo del manzo; i pezzi più buoni per servire in tavola sono la culatta ed il petto; conviene guardarsi però di mettere il vitello nei vostri brodi insieme al manzo, mentre la medesima non può reggere nel bollire, a motivo che quando il manzo sarà arrivato alla sua cottura, il vitello sarà trapassato, e non ne potrete ricavarne verun profitto, e perciò sarà meglio di metterlo a parte, abbenchè questo non ad altro sia buono che per umidi, per suchi e coli: onde, bene schiumata che sia la vostra carne, vi metterete pochissimo sale, e farete un manipolo d'erbe, cioè cipollette, un selero, un porro, una carota, e le farete bollire nella vostra marmitta, e che le suddette erbe siano ben legate per poi levarle a suo tempo, ed il vostro brodo lo farete bollire lentamente sino a tanto che si conosca esser cotta la carne; in seguito lo colarete in una stamigna, o in un pannolino, e dipoi lasciatelo riposare per poi servirvene per i vostri sughi e coli; convien guardarsi però che il vostro bollito, a cui avete levato il brodo, non resti senza brodo, perchè diventerebbe nero e sporco; e perciò vi conviene tenere altro brodo, benchè sia di giunte di carne, purchè sia ben bollito, e può darglisi l'istesso gusto di quel del manzo, a cui avete levato il brodo; e questo

si fa acciocchè il manzo, di cui dovete servirvi per la tavola, non diventi nero, nè insipido. Se poi volete fare una zuppa di buon cappone, o piccione solo in una marmitta con una fetta di prosciutto magro, senza niente di grasso, e salato a giudizio, ma piuttosto dolce che salato (e questo tenete per regola in ogni cosa) imperocchè al dolce si può facilmente rimediare, che al salato no, e toglie alle vivande il gusto naturale, come anche alle zuppe, agl' intingoli ed agli umidi; in questa guisa si fauno i brodi di piccioni per far le zuppe; e se qualcuno volesse dargli qualche altro gusto particolare, vi metta un cazzaruolo di buon succo; ma secondo il mio parere, e per non togliere il buon gusto al cappone ed al piccione, bagnerete la zuppa con il semplice brodo di essi piccioni e capponi.

Nel fare le zuppe, conviene avvertire che il pane sia fresco, altrimenti non prenderà mai brodo, e la zuppa sarà non molto buona, a motivo che il pane non può imbevversarsi del succo e della sostanza del brodo. Al pane che deve servire per far zuppe conviene levar via la superficie della crosta disopra, e disotto con la grattugia, ed il recinto della pagnotta si fa brustolare, e con questo si formano le zuppe.

Avvertite che il pane, di cui dovete servirvi per esse zuppe, non va fatto tanto bollire con la loro sostanza, perchè in quel caso diventerebbe una colla, ma solamente quando dia fuori un semplice bollore, e questo si fa, acciochè la zuppa ed il pane si conservino sodi, come anche il gusto del coll che voi metterete dentro essa zuppa, e così le zuppe avranno il loro gusto.

Di una cosa essenziale ho tralasciato avvertirvi; cioè tenervi lontano dal grasso, perchè questo grasso rende nausea, ed è di pregiudizio alla nostra natura, ed anche non farebbe onore all'uffiziale, mentre questo solo sarebbe la cagione di far perdere il credito in una tavola. Perciò, caro Lettore, se mai foste geniale d'un tal mestiere, disgrassate bene ogni cosa di cui voi dovete servirvi per far zuppe, intingoli, umidi, ed altro che si richiede in una tavola.

Zuppa di cavoli.

Sciogliete e sfogliate i vostri cavoli, fateli imbianchire; poi rinfrescateli, ed asciugateli bene, poi metteteci un poco di sale ed un poco di pepe, mischiandoli bene; quindi fate i cavoli in mazzetti, e legateli stretti con filo genovese, poi metteteli in una casseruola, bardata di lardo e fette di carne magra cruda, e fette di prosciutto al disotto e al disopra, mettete a cuocere il tutto con fuoco sotto e sopra, osservando quando avrà preso un poco di colore, per mettervi un poco di sugo di manzo; lasciateli cuocere bene, preparate le croste di pane mitonate, drizzate sopra li vostri cavoli con buon ordine, mettetevi poi metà brodo chiaro e metà consommé.

Altra zuppa di cavoli.

Prenderete la metà d'un cavolo, e lo farete imbianchire con un piccol pezzo di lardo tagliato in fette vicino alla cotica, legate il tutto a parte, e fateli cuocere ancor a parte in una piccola pignatta col brodo qui sopra spiegato per quattro ore; quando il vostro cavolo e lardo saranno cotti, fate mitonare la zuppa col medesimo brodo, e delle fette di pane, servirete i cavoli attorno alla zuppa col lardo; avrete cura di salar pochissimo il brodo per cagione del lardo. Le zuppe di radici, di rape si fanno nella stessa maniera; il sellero imbianchire più lungo tempo.

Zuppa di zucca.

Ve prenderete più o meno di zucca, secondo la quantità di zuppa che vorrete fare; prenderete per una pinta di latte un quarto di zucca mezzana, tagliatele vi: la scorza e la parte vicina alla semenza, e poi tagliatela in piccoli pezzi, e mettetela a cuocere in una pignatta con acqua per lo spazio di due ore, insino a tanto che sii ridotta in gelatina; ed acciocchè non vi resti più acqua, metteteli un pezzo di butirro, grosso come un uovo, ed un poco di sale; fatela bollire ancora un poco; poscia fate bollire una pinta di latte, ed ivi metteteli del zucchero a sufficienza: versate il latte nella zucca, prendete il piatto

che dovete servire, ed accomodatevi del pane tagliato in fette, e bagnatelo con alquanto del vostro brodo di zucca: coprite il piatto, e mettetelo sopra un poco di cenere calda per lo spazio d'un quarto d'ora, per dar tempo al pane d'inzupparsi, ma non lasciatelo bollire: quando voi servirete in tavola, mettetegli il resto del brodo ben caldo.

Zuppa di latte.

Prendete una pinta di latte, e fatelo bollire, mettetevi dentro alquanto di sale, un poco di zucchero, tagliate il pane in fette, ed aggiustatelo nel piatto che voi dovete servire; versategli una parte del latte sopra il pane, tenendolo sopra la cenere calda senza che bolla; coprite il piatto, e quando sarete vicino a servire, metterete cinque rossi d'uova nel resto del latte che stempererete insieme, mettetelo sopra il fuoco maneggiandolo sempre, e quando vedrete che il latte si comincerà a condensare, levatelo prontamente, perchè è segno che gli uovi sono cotti.

Se poi volete fare una zuppa di latte migliore, prendete tre boccali di latte, fateli bollire con una piccola scorza di limone verde, un poco di coriandro, un pezzetto di cannella, due o tre grani di sale, e tre oncie in circa di zucchero, lasciatelo bollire infino a tanto che sia ridotto a metà. Passatelo in appresso per la stamigna; il resto fate come per quella di zucca.

Zuppa magra in varie maniere.

Prendete l'erbaggio secondo la minestra che vorrete fare, come cipollette, radici, rape, cavoli, selleri, i quali devono servire d'ornamento delle vostre zuppe: tagliatele, e fatele imbianchire nell'acqua bollente per un quarto d'ora, dipoi le metterete a cuocere con un pezzo di butirro, acqua e sale; mentre che cuoce, mettete in una casseruola un pezzo di butirro con cipolla, carota, l'occhio del sellero, il tutto tagliato in piccoli pezzi, un bacello d'aglio, una foglia di lauro, timo, basilico, tre garofani, prezzemolo e cipollette: guardatevi di non mettere nella casseruola l'erbaggio di cui volete ornare la zuppa, per-

chè quello che voi fate cuocere a parte è sufficiente per darle il gusto: passate tutti questi erbaggi sopra il fuoco, volgendoli e rivolgendoli di tempo in tempo per lo spazio d'un'ora e mezzo, insino a che sieno cotti e coloriti; inoltre aggiungetevi dell'acqua, facendola bollire una mezz'ora con gli erbaggi, con questo avrete un brodo di un bel colore, e di un buon gusto: passatelo poscia in una stamigna, e mettetelo nella pignatta, ove vi sarà l'erbaggio che deve servire per ornare la zuppa quando sarà cotta, ed il brodo condito prendetene per far confinare la zuppa in una casseruola, o nel piatto che dovete servire; metteste sopra i bordi de' piccoli fili di mollica di pane della lunghezza d'un palmo, immergeteli in un poco di bianco d'uovo, mettendo il piatto sopra il fuoco per farne attaccare i fili; mettetevi in appresso l'ornamento di erbaggi aggiustato propriamente, preparate la vostra minestra, e servitela. Se volete servire la minestra in un piatto in forma di vascello, non fatele alcun ornamento, e metteste semplicemente l'erba sopra la minestra preparata.

Zuppa magra di cipolle.

Tagliate in piccole fette una dozzina di cipolle mezzane, mettetele in una casseruola con un pezzo di butirro, tenetele al fuoco un'ora e mezzo, volgendole di tanto in tanto insino a che sieno cotte e colorite egualmente; bagnatele con un po' d'acqua o brodo magro, se voi ne avete, con sale e pepe rotto, facendole dare alcun bollo, poscia le metterete del pane per far mitonare al solito la vostra zuppa.

Se volete fare una zuppa di latte colle cipolle, mettetene un po' meno, tenetele al fuoco con butirro insino che sieno cotte, senza però essere colorite; poscia fate bollire del latte, e mettetelo colle cipolle condite di sale; e poi metteste del pane tagliato nel piatto che dovete servire, con una parte del vostro brodo, copritelo, e lasciatelo sopra un po' di cenere calda: quando il pane sarà bene inzuppato, mettetegli l'avanzo del brodo, e servite.

Minestra di castagne in grasso ed in magro.

Per fare una minestra di castagne in magro, metterete in una casseruola un pezzo di butirro con tre cipolle tagliate in fette, una carota, un occhio di selero e tre porri, il tutto tagliato in piccoli pezzi, un mezzo bacello d'aglio, due garofani; mettete tutto al fuoco sinchè sia un po' colorito; bagnate con acqua, facendo bollire per un'ora, colate il brodo alla stamigna, aggiungendovi sale; poi prendete un centinajo di castagne di quelle marroni, oppure di quelle grosse, levatele la prima scorza, mettendole al fuoco in una padella pertugiata, maneggiandola sempre finchè si possa levare la seconda scorza; quando saranno ben mondate, fatele cuocere con una parte del brodo: in appresso scegliete quelle che sono intere per ornamento della minestra, e le altre le pesterete e passerete per una stamigna, facendone un sugo colato che bagnerete col brodo che si adoperò per farle cuocere; fate mittonare la minestra col brodo di erbaggi, e quando servirete, mettetegli il sugo dei marroni.

La minestra grassa si può fare nella stessa maniera, mettendo in luogo del brodo magro, il grasso.

*Minestra di sparagi col suco di piselli,
in magro ed in grasso.*

Per fare una minestra in magro, farete un brodo di erbaggi come il precedente; dopo d'averlo passato per la stamigna, prendetene una parte per far cuocere una libbra di piselli verdi; poi prendete degli sparagi mezzani quanti basteranno a ornare la minestra, tagliateli della lunghezza di tre dita, fateli imbianchire all'acqua bollente, mettendoli dopo in acqua fresca, fateli sgocciolare, e poi legateli in piccoli pacchetti: tagliate un poco il fine della punta, mettendoli a cuocere coi piselli, e quando saranno cotti, estraetene il sugo: mitonate la minestra col brodo di erbaggi, fate un ornamento sopra il bordo del piatto con gli sparagi, e servendo mettete il sugo dei piselli. La minestra in grasso si fa nello stesso modo, mettendovi in luogo del brodo magro un brodo grasso.

Zuppa al formaggio in grasso ed in magro.

In magro, voi farete un brodo di erbaggi come sopra: abbiate attenzione che per questa zuppa vi sono necessarj più cavoli che altri erbaggi; quando sarà terminato, e passato alla stamigna, mettetegli un poco di sale; prendete il piatto che dovete servire, il quale metterete al fuoco; poscia prendete una mezza libbra di formaggio piacentino o d'Aosta, raschiatene la metà; e tagliando il resto in piccole fette, mettete un po' di formaggio raschiato nel fondo del piatto con alcuni piccoli pezzi di butirro; coprite con pane tagliato fino; inoltre voi metterete una coperta di formaggio tagliato, dopo un'altra di pane da coprirsi con formaggio raschiato; rimettete un coperto di pane, e furnirete con il formaggio tagliato, e con pezzetti di butirro, bagnate con parte del vostro brodo, facendo cuocere a fuoco lento, insino a che vi sia una piccola crosta al fondo del piatto, e non vi resti più brodo; prima di servire rimettetegli un po' di brodo e pepe rotto. Questa zuppa in grasso voi la farete nella medesima maniera, servendovi di brodo grasso di cavoli; non ischiumate troppo il brodo, e non mettetevi butirro.

Zuppa al sugo delle lenti.

Prendete delle lenti, secondo la quantità della zuppa, mondate e lavate, fatele cuocere con buon brodo; quando saranno cotte, passatele per la stamigna, condite il vostro sugo di buon gusto: prendete un piatto con fette di pane, bagnatele con brodo ben grasso, fatele cuocere a fuoco lento sino a che si attacchino un poco al fondo del piatto; sgocciolate il grasso che resta nel piatto, e servite di sopra al sugo di lenti.

Zuppa al sugo de' piselli.

Fate cuocere una libbra di grossi piselli verdi con un poco di prezzemolo, con fusti di cipollette, e del brodo, per un'ora e mezzo, poscia pestateli, e passateli alla stamigna, estraendone il sugo che voi condirete di buon gusto, e terminerete la vostra zuppa come la precedente. Se i piselli per sorte fossero secchi, mettetene solamente una mezza libbra, e tre ore

di cottura. Per renderli verdi, colandoli, aggiugnetegli alquanti spinaci cotti nell'acqua per mezz'ora, ben premuti, e passati quanto i piselli.

Ornamento da zuppa da cipolle.

Fate imbianchire delle cipolle, tagliate loro la prima scorza, fatele cuocere in una piccola pignatta, e quando saranno cotte, ornatene il bordo del piatto che dovete servire la zuppa. Per farle stare sul bordo, mettetegli de' fili di pane bagnato nel bianco d'uovo; porrete il piatto un poco sopra il fuoco, affinchè il pane s'attacchi, e questi fili vi serviranno per ornare qualunque altra zuppa.

Zuppa di cocomeri.

Dopo d'aver tagliato con proprietà i cocomeri, fateli cuocere in una piccola pignatta con buon brodo e sugo di vitello per colorirli; quando saranno cotti, confinate la zuppa con il loro brodo; conditela di sale, e servitela ornata da cocomeri.

Minestra di riso.

Prendete una libbra di riso più o meno secondo la quantità di minestra che volete fare, lavatelo nell'acqua tepida, fregandolo colle mani, fatelo cuocere con buon brodo, e sugo di vitello, e quando sarà cotto, levategli il grasso; assaggiate se è condito abbastanza, servite nè troppo consistente, nè troppo liquido.

Minestra di riso e cavoli.

Si prende il riso, e si mette a molle nell'acqua calda per lo spazio d'un'ora, poi si prende il cavolo che sia ben pulito, e si lascerà il medesimo nell'acqua con poco di sale; dipoi si spremeranno bene, e si tritano, e si pongono nella casseruola con due oncie e mezza di butirro, un poco di cipolla trita; li passerete al fornello, e vi metterete un poco di spezieria dolce, il sale poco, ma il sugo abbondante, tanto che il cavolo galleggi con il succo; dipoi passerete al fornello in un'altra casseruola con entro altrettanto butirro, e vi porrete il riso bene scolato, ed osservate che il riso non si attacchi, onde conviene

essere diligente di mescolarlo con la mestola di legno, poi rinfrescatelo con il sugo sintantochè diviene lungo e grosso, ma che non sia passato di cottura; pei lo porterete in tavola, avendo unito il riso ed il cavolo insieme, con aver messo nella casseruola tre oncie di parmigiano grattato, acciò s'incorpori bene.

La minestra di riso e selleri si fa nell'istesso modo del cavolo e riso.

Minestra di riso e pomi d'oro, detti da noi Tomates.

Il riso si fa come di sopra, ma il pomo d'oro si fa così: si prende il pomo d'oro, e si taglia per mezzo; si pone nella casseruola, ove metterete un poco di butirro, una cipolla in fette, ed una fetta di prosciutto, e lo lascierete cuocere a fuoco lento, fintantochè comincia a fare il suo sugo; dipoi lo farete andare a fuoco più gagliardo, e quando comincerà ad attaccarsi vi metterete il sugo, e lo farete andare così, finchè sarà tempo di mandare in tavola; allora prenderete il riso, quale avrete tirato come quello del cavolo; minestrate il riso nella terrina, passerete i pomi d'oro nello staccio ben brodosi, e li mischierete nel riso, e lo mandarete in tavola, quale sarà di buon colore e di ottimo sapore.

Zuppa di varie erbe.

Prendete varie erbe, cioè lattughe, spinaci, acetosa e cerfoglio, il tutto bene sfogliato; tritate crude le suddette erbe, e se è di primavera si può mettervi l'erbette di biete; mettete il tutto in una casseruola con butirro, prosciutto, un poco di sale, pepe e drogherie in polvere, facendole asciugar bene al fuoco; poi mettetevi un pizzico di farina, indi bagnatele con buon brodo chiaro tanto in grasso che in magro, e lasciatele cuocer bene; battete sette o otto uova, e legate le vostre erbe; guardate che non s'aggrappisca, e mettetela alla bocca del forno, oppure un poco di fuoco sopra e sotto; ma avvertite che non bolla. Ben presa che sia con un cucchiajo la metterete a piccoli pezzi entro la zuppiera o marmitta, dipoi vi metterete l'istesso suo brodo.

Altra zuppa d'erbe.

Mettete in una piccola pignatta ogni sorta di erbe ben mondate e lavate, con una carota tagliata in piccole fette.

Le erbe sono acetosa, lattuga, cerfoglio, porcellane, un poco di sellero tagliato in fili; fate cuocere il tutto con buon brodo, e un poco di sugo di vitello: quando saranno cotte e salate, fate mitonare la zuppa, e servite al naturale le erbe nella zuppa senza ornamento.

Voi potete, volendo, fornir le minestre di qualunque carni, come capponi, pollastri, piccioni e pernici.

La maniera di farli cuocere è la stessa. Bisogna a tutti aggiustare le gambe nel corpo, e farli cuocere quando basti nella stessa pignatta, perchè il volatile troppo cotto non è stimato; e a conoscere quando è cotto abbastanza, bisogna toccarlo; se piega sotto le dita è buono a servire. Voi potete servire il pollame nel mezzo della minestra, o in un piatto *hors d'oeuvre*, con un poco di brodo, e grosso sale sopra, secondo il genio del padrone: quelli che si serviranno di sugo nella minestra, debbono preferire quello di vitello a quel di bue, perchè il vitello è rinfrescante, e più leggero, quando è fatto con diligenza.

Zuppa per la primavera in magro.

Mettete in una pignatta una libbra di piselli verdi, cerfoglio, porcellane, lattuga, acetosa, tre o quattro cipolle, un poco di prezzemolo, e un pezzo di butirro; fate bollire il tutto insieme passandolo in sugo chiaro; fate cuocere dolcemente la zuppa con tre quarti di questo brodo; e con ciò che vi resta, stemprate sei rossi d'uova che farete unire al fuoco, e metterete nella zuppa, quando sarete presso a servire, dopo d'aver assaggiato se è ben condita.

Minestra di riso al sugo di lenti in magro.

Farete un brodo magro con ogni sorta di erbe, cioè radici, cavoli, rape, cipolle, selleri, porri, il tutto a proporzione della loro forza; una mezza libbra di piselli: poi metterete a parte in una piccola pignatta una mezza libbra di lenti che farete cuocere con questo

brodo; quando saranno cotte, ne estrarrete il sugo; prendete poscia una mezza libbra di riso; dopo averlo ben lavato, fatelo cuocere in una pignatta con un pezzo di butirro, ed il vostro brodo magro; quando è cotto e condito come bisogna, mettetegli sugo di lenti, e procurate che la vostra minestra non sia troppo consistente.

Zuppa al latte d'amandole.

Prendete una mezza libbra d'amandole dolci, le quali metterete nell'acqua; quando è vicina a bollire ritirate subito le vostre amandole per toglier loro la pelle, gettandole, a misura che sono pelate, nell'acqua fresca, poscia asciugate che sono, pestatele in un mortajo di pietra, bagnandole di tanto in tanto d'un cucchiajo d'acqua per timore che non si riducano in olio; indi mettete in una casseruola una pinta d'acqua, un poco di zucchero, pochissimo sale, e cannella, coriandro, un sesto di limone, fate bollire quest'acqua col resto per un quarto d'ora, e servitevi di un pannolino per passare le vostre amandole, premendole molto con un cucchiajo di legno; prendete poscia il piatto che dovete servire, mettetegli del pane tagliato e secco, poi versategli il latte d'amandole più caldo che potrete; se volete il latte d'amandole più semplice, passatelo semplicemente all'acqua, e mettetegli il zucchero e poco sale.

Zuppa all'acqua.

Prendete ogni sorte d'erbaggi, come spinaci, lattughe, biette, buellosa, boraggine, acetosa e cerfoglio, il tutto tritato un poco, mettendole al fuoco in una casseruola con una cipolla intiera con entro de' garofani, e mettetevi anche un pugno di piselli, il tutto fatto sudare al fuoco con un poco di sale; asciugato che sarà, mettetevi del brodo d'erbe come qui avanti; fate che sia cotta, levateci la cipolla, mitonate le croste di pane, e guarnitele con l'erbe suddette.

Altra zuppa all'acqua.

Prendete una pignatta contenente circa tre pinte, mettetegli un mezzo cavolo, due radici, due carote,

sei cipolle, un occhio di sellero, un poco di prezzemolo, tre o quattro rape; fate un pacchetto con acetosa, bietola e cerfoglio, legati ben assieme; una libbra di piselli che invilupperete in un pannolino, fate bollire il tutto insieme per tre ore; passate in seguito questo brodo alla stamigna, e fate cuocere dolcemente la vostra zuppa dopo avergli messo nel brodo del sale abbastanza; voi guernirete la zuppa con l'erbe che sono nella pignatta, e vi regolerete a mettere più o meno di erbaggi secondo la quantità del brodo che volete fare.

Zuppa alla Vierge.

Vi servirete d'un brodo ordinario, come si è spiegato in principio di questo capitolo; ne prenderete di questo un boccale in circa del più grasso, poi fatelo bollire un poco sul fuoco con mollica di pane della grossezza d'un uovo: prendete del bianco di pollame arrostito, lo pesterete ben fino in un mortajo con poche amandole dolci, e sei rossi d'uova induriti; essendo il tutto ben pesto, mettetegli il brodo con mollica di pane; passate il tutto per una stamigna, aggiungendovi un quartino di crema o di latte; dopo averlo ben condito, lo terrete caldo nel bagnomaria; fate in seguito la vostra zuppa con delle fette di pane, e un poco di brodo; quando siete vicini a servire, mettetegli il sugo ben caldo nella zuppa senza farlo bollire, per timore che si congeli.

La minestra all'*issu* (1) d'agnello si fa nella medesima maniera, eccetto che farete cuocere l'*issu* d'agnello a parte con il brodo; quando è cotto, ornate il bordo del piatto della minestra dell'*issu* con la testa nel mezzo. Se per sorte non si avesse del bianco di pollame arrostito per mettere nel sugo, mettete un poco più di amandole dolci.

Minestra ai vermicelli.

Essendo cotta la carne ed il brodo di buon gusto e non torbido, passatelo in un pannolino, e mettete

(1) Così detta la testa, cuore fegato e coratella.

questo brodo ben disgrassato in una marmitta di terra, ne passerete la quantità che avrete di bisogno; mettetelo al fuoco, e quando bollerà mettetevi dentro la quantità di vermicelli che stimerete a proposito. Quando avranno dato alcuni bolli in questa maniera, discendeteli avanti al fuoco, e lasciateli ancora cuocere per un quarto d'ora, che sarà sufficiente. Se i vermicelli sono di qualità più grossi, allora lasciateli cuocere per mezz'ora. Si può tener chiara, oppure spessa come più piace. Questa minestra si serve in un cattino, oppure in un piatto; si deve pur anche servire assieme sopra un altro piatto il formaggio grattugiato per quelli che lo amano. Avrete riguardo quando mettete li vermicelli nella marmitta che il brodo bolla, altrimenti si unirebbono tutti assieme. Ve ne sono de' bianchi e de' gialli, grossi e piccoli, e sono egualmente buoni, e quelli di pasta di Rivoli sono i migliori.

Vi sono delle altre sorta di paste del gusto de' vermicelli, detti dandarini, che sono molto buoni per minestra; ve ne sono de' rotondi come piselli, ed altri come la semenza di melloni, ed altri come la semenza di spinaci, in somma contraffanno ogni sorta di semenza. E queste minestre di pasta sono buone, massime per persone ammalate.

Vi è pur anche la semola, la quale è buonissima per gli ammalati o persone che mangiano poco a cena, e che vogliono conservare la loro salute, mettendone un buon pugno nel brodo, facendo cuocere dolcemente per una mezz'ora, e nell'istesso tempo rivolgendo con un cucchiajo di legno. Questa si può tenere più chiara o più spessa, secondo il gusto del padrone.

Vi sono anche i maccheroni, che si fanno cuocere con brodo, ed una pollastra; quando i maccheroni saranno cotti, la pollastra sarà pur anche cotta; si leva la pollastra e si taglia in pezzi, si mette un suolo di maccheroni nel piatto, sopra spandendo del formaggio grattugiato, alquanto di pepe, e del sale, e se farà bisogno mettete qualche pezzo di pollastra, con sopra del formaggio, dopo un altro suolo di maccheroni con del formaggio, in seguito il resto

della pollastra e de' maccheroni con sopra alquanto di pepe, qualche pezzo di butirro fresco, e formaggio abbondantemente. Fategli prendere alquanto di colore al forno: essendo fatti come si deve, serviteli per *entrée*, o per *hors d'oeuvre*.

Pasta di tagliatelli, ossia taglierini per minestra.

Mettete sopra una tavola una libbra di farina, fate un buco nel mezzo di essa, e mettete alquanto di sale ed acqua per stemprare la pasta di una sufficiente consistenza, impastandola bene per ridurla tanto sottile come vorrete, oppure gettate alquanto di farina sopra una salvietta, mettete la pasta mezzo distesa, passate le mani disopra, tirando da una parte all'altra per ben unirla. Poi stendetela coll'opiantajo della sottigliezza che volete, e grande come un mezzo foglio di carta; ne farete diversi fogli che rotolerete e taglierete cadauno separatamente della larghezza di un mezzo dito. Essendo tutti tagliati, fateli imbianchire all'acqua bollente, e quando avranno dati alcuni bolli, levateli e metteteli nell'acqua fresca. Quando saranno freddi, lasciateli sgocciolare sopra uno staccio; dopo mettete nel fondo del piatto, che volete servire, del formaggio grattugiato, poi condite i tagliatelli con alquanto di sale e pepe, aggiungendovi qualche pezzo di butirro, ed in seguito di formaggio di sopra; continuate nella stessa maniera sino al fine, che adacquerete con un bicchier di fior di latte, e copriteli con formaggio, fateli prender colore al forno, e serviteli per *entrée* o per *hors d'oeuvre*.

Minestra alla tedesca.

Pigliate sei o sette oncie di farina di semola, quattro oncie di butirro, due oncie di formaggio trito, sale, pepe e drogheria fina a proporzione, tre rossi d'uova, e li tre chiari battuti in neve, mischiate bene il tutto, e lo metterete sopra un coperto di casseruola che sia solio; fate allargare sopra detto coperto la pasta, fate bollire buon brodo, e con il manico, o rampino, d'una paletta nel brodo lasciatela bollire mezz'ora circa; disgrassatela bene, e servitela.

Minestra di lasagne col luccio.

Fate un bordo di pasta ben sottile, e ben lavorato intorno al piatto che volete servire. Avendo le lasagne preparate, ed un piccolo luccio cotto all'acqua e sale, lavate le scaglie e la spina, e levatela per suolo; mettete un poco di formaggio nel fondo del piatto; dopo alquanto di luccio in pezzi, dipoi un suolo di lasagne ben distese nel piatto. Indi accomodate il luccio, e conditelo di un poco di pepe, sale, noce moscada grattugiata, con dei piccoli pezzi di butirro disopra, spargendovi del formaggio grattugiato, e continuate sino al fine, terminandola col formaggio, coprendola con pezzi di butirro.

Vi potrete servire di ogni sorta di pesci in luogo del luccio, tanto di mare che di acqua dolce, osservando che il pesce di acqua dolce, di cui vi servirete, non senta di fango.

Minestra di lasagne co' gamberi.

Avrete delle lasagne preparate, e le code di un centinaio di gamberi; pigliate un piatto con un bordo di pasta, come sopra, mettete nel fondo un suolo di formaggio, dopo un di lasagne, ed un altro di butirro con sopra delle code di gamberi impolverate con formaggio, e continuate sino al fine, e dopo fatele prender colore al forno, e servitele per *hors d'oeuvre* o per *entrées*.

La potrete anche cangiare in luogo delle lasagne, mettendo de' maccheroni.

Zuppa di gamberi.

Fate cuocere li gamberi con poco di sale, la quantità secondo la zuppa, come per esempio, per zuppa di otto coperti libbre due di gamberi pelati, e tenendo a parte le code dal resto del corpo, si deve levare ogui sporco, ed asciugati bene, pilarli al mortaro ben fini, e poi metterci circa quattro o cinque oncie di butirro fresco, il tutto ben pestato; levatelo dal mortajo, e mettelo in una casseruola, mettendola a fuoco lento, e quando è attaccato al fondo, seguitate a moverla con cucchiajo di legno, e metteteci delle

croste di panè; e quando hanno preso bel colore, metteteci del brodo di rane, fatelo bollire sinchè sia mitonato bene, e poi passate alla stamigna preparato il pane mitonato, e sopra li metterete il colli, mettendovi all'intorno le code.

Zuppa alla turca.

Pigliate del pane tagliato in fette ben sottili, fate liquefare del butirro fresco, facendo in esso friggere il pane di bel colore, e sgocciolare; quando sarete vicino a servire, fate cuocere a fuoco lento la zuppa nel suo piatto con esso pane, e buon brodo, e sugo di vitello; e quando sarà cotta, mettetevi una pollastra, o altro pollame, ed impolverate con formaggio trito: osservate che non vi sia troppo brodo, che sia di buon gusto, e servite.

Minestra di sementina, o altra pasta.

In tre maniere può prepararsi questa minestra, ed io in tutte tre le maniere ve la addito. E la prima si è che, presa la pasta, la dovete cuocere nel brodo di pesce rospo, o di merluzzi, e cotta, metteteci un buon cucchiajo di sugo, ed un altro di colli di pesce con spezieria: meschiatela bene, e mandatela in tavola, ec. Avvertendo di accrescerne le dosi di tutto, secondo la quantità che ne volete fare.

La seconda: prendete mezza libbra di amandole dolci, pulitele della loro corteccia, pestatele e raffinatele bene, stemperatele con un boccale di acqua, passatele nello staccio; dipoi prendete una casseruola, metteteci il detto latte con sale, e fatelo bollire, e mentre bolle, poneteci nove oncie di sementina, e cotta che sarà, metteteci zucchero e cannella spolverizzata; datela in tavola, ec.

La terza: prendete un bicchier di latte, e fatto bollire, metteteci nove oncie di sementina con sale, e cotta che sia, metteteci tre oncie di formaggio parmigiano, e due di butirro liquefatto; mandate in tavola, ec.

Olio alla spagnuola di vigilia.

Prendete il cece bianco, fatelo cuocere, e conditelo con olio dolce, aglio tritato, rosmarino in polvere,
Cuoco piemontese

basilico, timo e majorana, il tutto tritato: pigliate una mezza libbra di tarantello, e alici o sardelle, il tutto ben pulito, ed il tarantello dissalatelo, tagliatelo a dadi grossi, e mettelo in detta casseruola con le alici; fateli soffriggere, e cotti che sono i ceci, metteteli anch'essi nella stessa casseruola, lasciandoli incorporare assieme. Prendete quindi de' torsì di cavoli, rape bianche, fettateli a dadi, poi radiche di erbetta, selleri, e tagliateli in lunghezza poco meno d'un mezzo dito, e lessate ogni cosa con sale; presa un'altra casseruola con aglio tritato, olio e spezieria dolce, fateli soffriggere, e poi metteteci le dette erbe; incorporate che sono, metteste il tutto nella casseruola del cece, lasciate che si uniscano, e poi metteteci le dette erbe e cavoli, ec. Incorporati che saranno, metteste il tutto nella casseruola del cece, lasciate che si uniscano insieme, e poi mandatela in tavola, ec.

Zuppa di pesce a colli.

Fate bollire le crostelle abbrustolite nel brodo di pesce, e metteteci spezierie dolci: e quando avrà alzato il bollore, poneteci un cazzeruolo di colli di pesce, e mandatelo in tavola con poco succo, e raspatura di limone.

Zuppa di pesce liscia.

Fate cuocere il pesce rospo, o merluzzo, con erbette, cipolla, una carota, majorana e sale, e quattro garofani, e poi prendete il pane abbrustolito, fatelo bollire col detto brodo; alzato che avrà il bollore, ponetelo nella terrina con un poco di spezieria dolce, e mandatela in tavola, ec.

CAPITOLO II.

DEL BUE.

QUELLO che è più in uso appresso le persone civili, che tengono buona tavola, sono le cervella, la lingua, il palato, i rognoni; il grasso, la coda; nelle coscie vi è la sculatta, la *tranche*, la pezza rotonda, il ventre

alla noce, il lombo, la midolla; appresso la coscia vi sono le coste, le *charbonées*, i fianchi, e le coste false, il petto e gli spalloni.

Lingua di bue alla braise.

- Si mette a cuocere alla *braise*, che si fa con sale, pepe, un mazzetto guernito di prezzemolo, cipollette, timo, basilico, lauro, garofani, cipolle, radici e brodo quanto basta per bagnarla lingua. La farete cuocere a lento fuoco, e quando sarà cotta, toglieteli la pelle, e piccatela di ventresca, facendola cuocere in appresso allo spiedo; servitela con una salsa come quella del montone al Capitolo V, aggiungendovi un poco d'aceto. Per *entrée*.

Mettetela ancora in *miriton*; quando essa è cotta alle *braise* come sopra, levate la pelle, e tagliatela in sette, aggiustandole sopra il piatto che dovete servire; fatela bollire lentamente in una salsa del Capitolo V, e servitela a corta salsa.

Lingua di bue in brezzole, ed altre maniere.

Lasciatela cuocere più che a metà nell'acqua, levatele la pelle, e tagliatela in fili sottili da aggiustare in una casseruola con prezzemolo, cipollette e funghi, il tutto ben triturato, sale, pepe grosso ed olio, e fatela cuocere a fuoco lento.

Quando comincerà a bollire, mettetele un bicchiere di vino bianco, e quando sarà cotta, levatele il grasso, e mettetele un poco di sugo colato, e servendo, se non è abbastanza piccante, aggiungetele il sugo d'un limone: la lingua si mette ancora con un intingolo di cocomeri, e diversi altri erbaggi, e con varie salse differenti. Se ne fanno delle polpette, le quali si servono per tramessi freddi, dopo d'averle pertugiate, salate e seccate.

Lingua di bue in polpette.

Prendete una lingua di bue ben mondata, fatela imbianchire nell'acqua bollente per un mezzo quarto d'ora; poscia fatela cuocere nella pignatta come un pezzo di bue, insino a che si possa levare la pelle: essa non guasterà il brodo; toglietela la pelle, e

lasciatela raffreddare, e poi tagliatela in pezzi sottili di tutta la sua larghezza e lunghezza; coprite ciascun pezzo con della farsa di pasticcio, od altra farsa di carne dello spessore d'uno scudo, e passatele sopra un coltello immerso nell'uovo, volgetela in seguito, ed infilzatela in uno spiedo; dopo aver messo a ciascheduno un piccol pezzo di lardo, fatela arrostitire, e quando sarà pressochè cotta, gettate del pane grattugiato sopra le fette di lardo, facendole prendere un colore dorato a fuoco chiaro, e servitela con una salsa piccante, che troverete nel Capitolo delle salse. Per *entrée* ed *hors d'oeuvre*.

Lingua di bue à la braise.

Prendete una lingua che sia stata missolata da otto, o dieci giorni, cioè con sale, pepe, droghe fine, erbe d'odore, timo, basilico, un poco di salnitro, ed un boccale di vin rosso perfetto; dopo il detto tempo levatela, e mettetela alla *braise* lunga: essendo cotta, levateci la pelle, mettendovi per salsa una remolata, oppure una salsa d'cepec al vino di Spagna.

Lingua di bue au gratin.

Prendete una lingua di bue, fatela cuocere in una pignatta dopo d'averla imbianchita, e quando sarà cotta, levatele la pelle, e lasciatela raffreddare; tagliatela in fette, triturate del prezzemolo, una cipollina, cinque o sei foglie di serpentaria, tre cipolline, dei capperi, ed un'acciuga, prendete un mezzo pugillo di pane grattugiato, mescolatelo con butirro tanto quanto la metà di un uovo, aggiungendovi parte di ciò che avete triturato. Per mettere il tutto insieme nel fondo del piatto, aggiustate la metà della lingua di sopra, conditela di sale, pepe grosso, ed il resto delle piccole erbe trite, aggiustategli un secondo coperto del resto della lingua con sale, pepe grosso sopra, bagnando con tre o quattro cucchiai di brodo, e mezzo bicchiero di vino; fate bollire insino che cominci a farsi una piccola crosta al fondo del piatto; quando servirete, mettetevi quanto basti di brodo, per dimostrare che sia una salsa. Per *entrée* ed *hors d'oeuvre*.

Lingua di bue alla Persillade.

Fatela imbianchire all'acqua bollente per un quarto d'ora, in seguito inlardatela con lardo, e mettetela a cuocere nella pignatta con un pezzo di bue, e quando sarà cotta, levatele la pelle, tagliandola un poco più della metà in tutta la sua lunghezza, per aprirla in due senza separarla; servitela con brodo, sale, pepe, aceto e prezzemolo triturato. Per *entrée*, ed *hors d'oeuvre*.

Cervella di bue in varie maniere.

Essi si fanno cuocere alla *braise*, fatta con vino bianco, sale, pepe, mazzetto guernito (1), e quando saranno cotti, ritiratele dalla *braise*, e servirete con una salsa gustosa che troverete al Capitolo delle salse, o con un intingolo di cipollette e radici; si servono ancora fritte: allora bisogna marinarle con sale, pepe, aceto, un pezzo di butirro mescolato con farina, aglio, prezzemolo, cipollette, timo, basilico e lauro: fatele friggere dopo averle sgocciolate, ed infarinate; servitele ornate di prezzemolo trito. Per *hors d'oeuvre*.

Palati di bue in sorteau.

Pigliate i palati bianchi, e cotti alla *braise bianca*, asciugateli bene, e tagliateli per il lungo, ma un poco in traverso, acciò da una parte restino larghi, e dall'altra stretti con la punta aguzza; fate un ragò d'aninelle e trifole come si trova nel Capitolo delle animelle, ed una farsa cruda ceneffe, e dirizzate la farsa sopra un piatto, ed all'intorno mettete dalla parte più larga i palati; essendo la farsa nel mezzo del piatto, li farete un buco, e li metterete il ragò, poi

(1) *Avvertite, quando nel presente libro trovasi mazzetto guernito, se deve servire per colli o salse bianche, non è altro che una fetta di presciutto, cipolla, un poco di cannella intiera, ed un poco di sellero, e prezzemolo, il tutto trito e legato stretto insieme, e si leva quando è cotto; e se deve servire per colli, o salsa colorita, vi potete aggiungere garofani, timo, basilico, ed anche lauro e carote.*

dirizzate la farsa, e i palati all'uso di turbante turco, e copritelo di barde di lardo; fatelo cuocere al forno per mezz'ora, levate il lardo, e disgrassatelo; li servirete con salsa chiara. Per *entrée*.

Palati di bue in m enus droits ed in altre maniere.

Vi bisognano tre palati di bue per farne un piatto. Per nettarli, fateli cuocere nell'acqua, mondandoli poscia della loro pelle: levategli il nero, e poi tagliateli in fili: passate delle cipolle al fuoco con un pezzo di butirro; quando saranno mezzo cotte, mettetevi i palati, bagnando il vostro intingolo con buon brodo, un poco di sugo colato, un mazzetto guernito; quando avrete tolto via il grasso, e la salsa ben cotta, metteteli della mostarda quando vorrete servire. Per *hors d'oeuvre*.

Voi potete altres  servirlo intero sopra la graticola, facendoli la marinata con olio, sale, pepe, prezzemolo, cipollette, funghi, aglio, il tutto triturato; immergetelo bene nella marinata, e copritelo con pane grattugiato, e fatelo arrostitire, servendo di sotto una salsa chiara e piccante, o senza salsa. Per *hors d'oeuvre*.

Palato di bue alla marinata.

Prendete de' palati di bue cotti nell'acqua, dopo averli mondati, tagliateli della lunghezza e larghezza d' un dito, marinateli con pepe, sale, aglio, aceto, brodo, ed un pezzo di butirro mischiato con farina, una foglia di lauro, e tre garofani: fate intiepidire la marinata, e mettetevi dentro i pezzi de' palati di bue, lasciandoli due o tre ore; poi ritirateli per lasciarli sgocciolare; asciugateli, infarinateli, quindi fateli friggere, e serviteli. Per *hors d'oeuvre*.

Palati di bue a modo de' zolfanelli.

Prendete due palati cotti nell'acqua dopo averli mondati, tagliati della lunghezza e grossezza de' zolfanelli, marinateli con citrone, aceto, prezzemolo intero, cipolletta intera, e lasciateli insino che abbiano preso gusto; quindi sgocciolateli, immergeteli in una pasta fatta cos : mettete in una cassernola due buoni pugni di farina, un cucchiajo d'olio, un poco

di sale pesto ; stemprate a poco a poco con acquavite, insino che la pasta sembri una doppia crema, immergetevi dentro i palati, facendoli friggere, e colorire: serviteli più caldi che potrete. Per *hors d'oeuvre*.

Palati di bue in Croquet.

Prendete tre palati cotti nell'acqua, mondateli, tagliateli in due in traverso per tutta la loro lunghezza, fateli marinare per mezz'ora, facendoli cuocere sopra un piccol fuoco con brodo, aglio, due garofani, timo, lauro, basilico, sale e pepe: sgocciolati e raffreddati, mettetevi sopra ciascun pezzo della farsa di carne condita di buon gusto, della spessezza d'un mezzo scudo; volgete i palati per immergerli poi in una pasta fatta con farina stemprata in un cucchiajo d'olio, ed un quartino di vino bianco e sale fino. Bisogna che la pasta fili versandola dal cucchiajo; fateli friggere, e serviteli ornati di prezzemolo fritto.

Grasso di poppa alla borghese.

Prendete del grasso di poppa cotto nell'acqua, dopo averlo ben nettato, e tagliato della lunghezza di quattro dita, fatelo marinare con sale, pepe, prezzemolo, cipollette e aglio, il tutto triturato con butirro fresco liquéfatto; incorporate tutto il condimento col grasso di poppa coperto di pane grattugiato, e fatelo arrostitire servendolo con una salsa all'aceto. Per *hors d'oeuvre*.

Grasso di poppa alla salsa robert.

Tagliate della cipolla in forma di dadi, passatela al fuoco con un poco di butirro; quando sarà mezzo cotta, mettetela del grasso di poppa cotto nell'acqua, e tagliato in quarti: condite di sale, pepe, aceto, un poco di brodo, lasciate bollire una mezz'ora, e quando servirete, mettete un poco di mostarda.

Terrina alla paesana.

Prendete della coscia di bue, tagliatela in piccoli pezzi con della ventresca magra, prezzemolo, cipolle trite, spezie fine, una foglia di lauro: prendete una terrina di terra, fate un suolo di bue, ed un altro di

ventresca, ed un poco di condimento, ed alla fine un cucchiajo d'acquavite e due d'acqua: fate cuocere sopra la cenere calda come il *Bue alla moda*, dopo d'aver ben serrato il vaso; e quando sarà cotto e tolto il grasso, servitelo nella terrina, ossia catino.

Le cotiche si fanno nella medesima maniera, con questa differenza, che si mettono in luogo della ventresca, delle cotiche delle più fresche che non abbiano odore, che metterete e togliete il grasso, servendo nella stessa maniera.

Rognone di bue alla borghese.

Tagliatelo in fili sottili, fatelo passare al fuoco con un pezzo di butirro, sale, pepe, prezzemolo, cipollette ed aglio, il tutto ben triturato; quando sarà cotto, mettete un poco d'aceto e sugo colato, non lasciandolo più bollire, affinchè non s'indurisca. Servite ancora il rognone di bue cotto alla *braise* con una salsa piccante, o una salsa alla cipollina.

Uso del grasso di bue.

Il grasso serve a fare ogni sorta di farse, e ad inumidire la *braise*, e cuocere i cardi.

Coda di bue in Hauchepot ed in altre maniere.

Tagliate la coda in pezzi, imbianchitela, facendola cuocere per cinque ore con buon brodo, un mazzetto guernito ed un poco di sale. Quando sarete alla metà della cottura, mettetevi cipolle, carote, rape, pastinache ed un poco di cavolo, il tutto imbianchito e tagliato propriamente; quando il tutto sarà cotto, mettetelo sopra d'un pannolino, ed asciugatelo, affinchè non vi resti grasso: aggiustate gli erbaggi colla carne in un catino proprio, per servire in tavola: levate il grasso dalla salsa dove è cotta la carne, mettele un poco di sugo, e fatela un po' densa al fuoco; guardate che non vi sia troppo sale, passatela alla stamigna, e servitela disopra la carne e gli erbaggi; voi potete altresì servire la coda nella stessa maniera, non mettendovi che una sorta di erbaggi per volta.

Potete ancora servirla senza erbaggi, e mettere in luogo di essi diverse salse, ma bisogna sempre che la

coda sia cotta alla *braise*, che voi farete come quella della lingua di bue.

Coda di bue in matelotte.

Prendete una coda di bue, tagliatela in pezzi, fatela imbianchire all'acqua bollente, mettetela nell'acqua fresca per farla poi cuocere a metà nel brodo senza alcun condimento: quando sarà mezzo cotta, fate un rosso con un poco di butirro e farina, bagnate questo rosso col brodo dove avete fatta cuocere la coda, mettete i pezzi di coda con una dozzina di grosse cipolle intere, che voi avrete prima fatto imbianchire, per toglier loro la prima scorza; mettetevi un quartino di vino bianco, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, aglio, una foglia di lauro, timo, basilico, due garofani, sale e pepe; fate cuocere a lento fuoco, sin a tanto che la coda e le cipolle sieno cotte, usando diligenza di toglierne bene il grasso. Mettete nella salsa un' acciuga triturata, detta da noi anchioda, due pugilli di capperi interi, aggiustate i pezzi della coda di bue nel mezzo del piatto, le cipolle all'intorno e al disopra; mettetevi sei o sette pezzi di pane tagliato della grossezza di un mezzo scudo, che voi passerete al butirro; quando sarete vicini a servire, bagnate il tutto con salsa cotta; vi bisognano cinque ore per cuocere la coda di bue.

Coda di bue alla santa Menehault.

Tagliate una coda di bue in tre pezzi: dopo li taglierete per mezzo, e il più grosso dell'estremità in due col coltellaccio, fatela cuocere nella pignatta con un pezzo di bue; quando sarà cotta, lasciatela raffreddare: in seguito fatela marinare per un' ora, con poco d'olio, pepe, sale, prezzemolo, cipollette, ed aglio, il tutto ben triturato; fate tener la marinata alla coda, coprendola di pane grattugiato, indi fatela arrostire sulla graticola di bel colore, adacquando col resto della marinata pendente che è sul fuoco. Servite senza salsa.

Culatta di bue in varie maniere.

La culatta è il pezzo più stimato del bue, essa serve

a far eccellenti piatti, e fa ouore ad una tavola, mettendola nel mezzo. Essa si serve al naturale, e quando è ben asciutta, vi potete mettere sopra una buona salsa fatta con sugo colato, prezzemolo, cipollette, acciughe, capperi, aglio, il tutto ben trito, condite di buon gusto; alcune volte si serve ancora ornata di piccoli pasticci. Ecco le maniere le più comuni, e che sono in uso.

Culatta alla braise colle cipolle d'Ivrea.

Prendete una bella culatta, disossatela, e fatela cuocere in una buona *braise* fatta con una pinta di vino bianco, buon brodo, coscia di vitello, una fetta di lardo, un grosso mazzetto guernito, sale e pepe; quando essa sarà cotta a metà, mettetevi dentro alcune cipolle grosse, e quando sarà cotta, ritiratela per togliere il grasso; aggiustatela nel piatto da servire colle cipolle d'intorno, e servite di sopra una buona salsa di bel colore.

Facendola cuocere in questa maniera alla *braise*, voi la potete diversificare con varj altri intingoli, o salse secondo il gusto.

Culatta di bue alla Cardinale.

Levate diligentemente le ossa da una culatta di bue di dieci o dodici libbre, tagliate una libbra di lardo in grossi pezzi, e disponeteli con spezie fine e sale: inlardate per tutto il pezzo di bue, senza però metterne al disopra che è coperto; poscia prendete un' oncia e mezza di salnitro fino per fregare la carne, e così renderla rossa: mettetè la culatta in un vaso di terra, con un' oncia di ginepro un poco rotto, tre foglie di lauro, un poco di timo e basilico, ed una libbra di sale: coprite il vaso, lasciando la carne così per varj giorni; quando sarà bene inzuppata di sale, lavatela con acqua calda; quindi mettetela alcune fette di lardo al disopra della culatta dalla parte che essa è coperta di grasso, involtatela d'un pannolino bianco, legandola, dipoi fatela cuocere a lento fuoco per cinque ore con tre boccali di vino rosso perfetto, una pinta d'acqua, cinque o sei cipolle, due bacelli d'aglio, quattro o cinque carote, due pastinache, una

foglia di lauro, basilico, timo, quattro o cinque garofani, un quarto di noce moscada, prezzomolo, e cipollette: quando sarà cotta toglietela dal fuoco, lasciandola raffreddare nella stessa pignatta col condimento. Voi potete fare lo stesso colle coste di bue.

Culatta di bue all'inglese.

Prendete una culatta di bue, legandola, mettetela in una pignatta con due carote, una pastinaca (sorte di radica quasi simile alla carota), tre o quattro cipolle, un mazzetto di prezzomolo, cipollette, un baccello d'aglio, tre garofani, una foglia di lauro, timo e basilico. Bagnatela con brodo o acqua, con sale e pepe, fatela cuocere a piccol fuoco sino a metà della cottura: mettetela allora dei piccoli cavoli preparati in questa maniera: prendete un grosso cavolo, e levate le foglie verdi; fatelo imbianchire, poi ritiratelo in acqua fresca, indi premetelo senza romperne le foglie: alzatele a una a una, e mettetele dentro un poco di farsa di pasticcio, o di carne: mettetene tre o quattro foglie l'una sopra l'altra, a misura che gli avete messo della farsa per formarne dei piccoli cavoli un poco più grossi d'un uovo, legateli e fateli cuocere col bue; finita la cottura, fate sgocciolare la culatta nel piatto; indi tagliate ciascun cavolo per metà, mettendogli attorno del bue, ponendo in fuori la parte tagliata: circa la salsa, prendete un poco della cottura fatta, e passata alla stamigna; toglietela il grasso, mettendovi un poco di sugo colato per legarla, riducendola a piccol fuoco alla consistenza di una salsa, e servitela sopra la carne ed i cavoli.

Culatta di bue al forno.

Toglietene gli ossi ed inlardatela, conditela di sale e spezie fine; mettetela in un vaso con un boccale di vino bianco; coprite con coperchio, e turate li bordi con pasta: fatela cuocere nel forno per cinque o sei ore secondo la sua grossezza, e servitela con la sua salsa, levando il grasso. Voi farete pure cuocere le coste di bue in questa maniera.

Beest flexs all'inglese.

Pigliate della culatta di bue, tagliatene delle fette della spessezza di una lama di coltello: dopo battetele, poi conditele con un poco di sale e pepe, fatele cuocere a buon fuoco alla graticola; abbiate riguardo di non lasciarle abbruciare. Essendo cotte, accomodatele nel piatto con sugo a l'*echalote* o alla *rocambole*, e servite caldo.

Un'altra volta essendo cotte, tagliatele alquanto leggermente al disopra, e le metterete del butirro fresco, facendo in maniera che penetri, e servitele subito. Voi le potete premere sopra il sugo di un melarancio, o di un limone.

Bue alla reale, o alla moda.

Inlardate i pezzi di bue, aggiustate con prezzemolo, cipollette, funghi, un bacello d'aglio, il tutto ben triturato con sale e pepe: fatelo cuocere per cinque o sei ore a piccol fuoco nel suo sugo; ed a metà della cottura mettetevi un cucchiajo d'acquavite; quando sarà cotto e divenuto un po' denso, servitelo caldo, o freddo. Per far meglio, fatelo cuocere in un vaso di terra coperto.

Salciccione di bue.

Prendete un pezzo di bue tagliato della larghezza di un palmo, e spessezza di due dita: tagliatelo in due lasciando gli la sua larghezza; battetelo per appianarlo ancora: dopo restringete i bordi, tagliandoli un poco per renderli eguali: servitevi di questi pezzi tagliati per tritararli con grasso di bue, prezzemolo, cipollette, funghi, due cipolline, alcune foglie di basilico, sale e pepe; stemprate questo condimento con quattro rossi d'uova, e metteteli sopra i pezzi di bue, i quali volgerete in forma di salciccione, e legateli; poi li farete cuocere in una casseruola con un poco di brodo, un bicchier di vino bianco, sale, pepe, una cipolla piccata di due garofani, una pastinaca ed una carota: fate cuocere a lento fuoco; in seguito passate la cottura alla stamigna, disgrassandola bene, e riducetela alla consistenza di una salsa, la quale si

serve sopra de' salciccioni. Si possono ancora servire con altro intingolo di erbaggi, se si vogliono freddi, per tramesso: lasciate cuocere la salsa, ed anche bollire con li salciccioni, insino che non vi resti che grasso; lasciateli raffreddare, e serviteli sopra d'una salvietta.

Uso della midolla di bue,

Essa serve per condimento de' piccioli pasticci, delle torte, creme, ed a condire cardi ed altri erbaggi.

Coste di bue in varie maniere.

Se sono tenere, si mettono a cuocere comunemente arrosto, e si servono nel loro sugo, oppure levateci il filetto, tagliatele in piccioli pezzi, e mettetele in una casseruola con salsa fatta di capperi, acciuga, funghi, un bacello d'aglio triturato, e passate al fuoco con un poco di butirro, e bagnate con sugo colato: quando voi avrete disgrassata la salsa, e condita di buon gusto, mettetevi il filetto dentro col sugo delle coste; fate scaldare senza che bolla, e servite sopra.

Potrete altresì servite il medesimo filetto con comeri, selleri, cicoria, cardi, ed in *fricandò*, alla *braise*, come abbiamo detto della culatta, usando la medesima salsa.

Carbonata, o costa di bue in papigliotte.

Prendete una carbonata o costa di bue ben tagliata con proprietà: fatela cuocere a piccol fuoco con brodo o un boccale d'acqua, con sale e pepe; quando sarà cotta, riducete la salsa in consistenza, la quale si attaccherà alla costa, poscia marinatela con olio o butirro, prezzemolo, cipollette, cipolline, funghi, il tutto triturato con un poco di basilico in polvere: mettete la costa con la marinata in un foglio di carta bianca, piegate la carta in papigliotte, ingrassatela di fuori, e mettetela alla graticola con un foglio di carta onta disotto, fate cuocere a piccol fuoco dai due lati, e servitela colla carta.

Uso del petto di bue.

Il petto e la cartilagine del petto sono i pezzi più stimati dopo la culatta per servire a tavola, e si possono accomodare come la culatta di bue.

Petto di bue all' alemanda.

Prendete due o tre libbre di petto di bue, tagliatelo con proprietà in tre o quattro pezzi eguali, imbianchiteli un poco all'acqua bollente; fate altresì imbianchire per un quarto d'ora la metà d'un grosso cavolo, mettete a cuocere il petto di bue con un poco di brodo, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, aglio, due garofani, una foglia di lauro, timo, basilico: un'ora dopo aggiungetevi il cavolo, tagliate in tre pezzi ben uniti, e legati con quattro grosse cipolle intere; e quando il tutto sarà quasi cotto, mettevi quattro salsiccie, un poco di sale e pepe rotto, facendo cuocere insino che vi resti poca salsa; mettete a sgocciolare la carne e gli erbaggi, asciugandoli del loro grasso con un pannolino; aggiustate la carne nel mezzo del piatto, i cavoli e le cipolle all'intorno, le salsiccie sopra: passate la salsa alla stamigna, e disgrassata, servitela sopra. Vi bisognao cinque o sei ore per la cottura.

Bue in miroton.

Prendete del petto di bue cotto nella pignatta, se ne avete di quello già cotto tanto serve, tagliatelo in fette molto sottili; prendete il piatto che dovete servire, mettetevi nel fondo due cucchiaj di sugo colato, prezzemolo, cipollette, capperi, acciuga, ossia anchioda, un bacello d'aglio, il tutto ben triturato, sale e pepe grosso; aggiustate sopra i vostri pezzi di bue, e conditeli disopra come avete fatto disotto: coprite il piatto, e mettetelo a bollire dolcemente per una mezz'ora, e servite a salsa cotta.

Coscia di bue all' alemanda.

Pigliate delle coscie di bue, ma che sia giovine, e senz'ossa, cioè false; tagliatele della grossezza d'un dito, e così per il lungo, e marinatelo con butirro

liquefatto , erbe grosse , sale, pepe e lauro: fatelo cuocere a lento fuoco alla graticola, e nell'avanzo della marinata vi metterete un poco di senape o mostarda, e lo passerete sopra le coscie quando lo servirete.

Bue al forno.

Prendete la qualità che stimate a proposito, di *tranche* di bue, che triturerete con una quarta parte di grasso di bue; dopo mettete la carne nella casseruola con lardo magro tagliato in piccioli dadi, prezzemolo, cipollette, funghi, due cipolline, il tutto ben trito, pepe grosso, un picciol bicchiere d'acquavite, quattro rossi d'uova; mischiate il tutto bene, mettete nel fondo di un vaso di terra delle fette di lardo, mettendovi la carne sopra ben aggiustata e ferma; coprite con coperchio, chiudendone i bordi con farina stemprata con aceto: mettete a cuocere nel forno per tre o quattro ore. Se voi lo servite caldo per *entré*, togliete le fette di lardo, e disgrassate la salsa per *tramezzo*; lasciatelo raffreddare nella sua cottura, e servite.

Cibreo, o manicaretto di bue.

Tagliate sottili tre o quattro cipolle d'Ivrea, e mettetele in una casseruola con butirro, passandolo al fuoco finchè siano quasi cotte; mettetevi un pugillo di farina, volgendo finchè sia di color d'oro; bagnate con brodo, ed un mezzo bicchier di vino, sale e pepe grosso; lasciate bollire finchè le cipolle siano cotte e non vi sia più salsa; allora mettetevi della carne di bue ben trita, facendola bollire affinchè prenda il gusto delle cipolle. Servendo, aggiungetevi un cucchiajo di mostarda, ovvero un poco d'aceto.

CAPITOLO III.

DEL VITELLO.

Descrizione delle sue parti.

Il vitello è di un grand'uso e vantaggio per la cucina, che provvede di che diversificare una tavola: ecco le parti di cui ci serviamo. La testa, le cervello,

gli occhi, le orecchie, la lingua, la corata, che comprende il cuore ed il fegato, i piedi, le spalle ed il ventre, la coda, i filetti, il lombo, i rognoni ed il giaretto.

Testa di vitello alla Vercellese.

Dopo d'averle tolta la mascella, lasciatela per una notte nell'acqua, dopo imbianchitela, e fatela cuocere: stemprate in una marmitta un pugno di farina, fate bollire l'acqua prima di metter la testa, conditela di sale, pepe, un grosso bocchetto guernito di due cipolle, due carote, una pastinaca, ossia altra radica simile alle carote; quando la testa sarà cotta, fatela sgocciolare, scoprite le cervella, e servitela con salsa d'aceto, o con altra salsa

Testa di vitello colla farsa alla borghese.

Prendete la testa con la pelle bianca e mondata, e raschiata (avendola prima messa nell'acqua calda), levate la pelle disopra la testa con diligenza per non guastarla, dissosate in seguito la testa per prendere le cervella, la lingua, gli occhi, e le guancie: fate una farsa colle cervella, della coscia di vitello, grasso di bue, il tutto ben triturato; condite con sale, pepe, prezzemolo, cipollette trite, mezza foglia di lauro, timo e basilico fuso, due cucchiari a bocca d'acquavite, unite la farsa con tre rossi d'uova, ed i tre bianchi sbattuti; prendete la lingua, gli occhi, toltone tutto il nero, le guancie, raschiate il tutto propriamente; dopo d'averlo imbianchito, tagliateli in fili, o in grossi dadi, mischiateli nella farsa; mettete la pelle della testa senz'essere imbianchita in una casseruola colle orecchie disotto, riempitela colla farsa, cucitela in seguito, piegandola come una borsa, legatela tutta all'interno, procurando di darle la sua forma naturale; poi mettetela a cuocere in un vaso eguale alla sua grandezza con un mezzo quartino di vino bianco, ed un quartino di brodo, con un mazzetto di prezzemolo guernito, sale e pepe; fatela cuocere a piccol fuoco per tre ore: allorchè essa è cotta e sgocciolata dal grasso, tolto il filo, asciugatela, passate una parte della cottura alla stamigna,

aggiungendo un poco di sugo colato con aceto; riducetela in forma di salsa, che servirete sopra la testa. Se volete servirvi di questa testa per tramesso freddo, mettete nella cottura un poco più di vino bianco, sale, pepe, e meno brodo: lasciatela raffreddare nella sua cottura, e servitela sopra d'una salvietta.

Testa di vitello alla santa Menehoult.

Tolte le mascelle, e tagliato il muso insino vicino agli occhi, mettetela in una pignatta con acqua, ed ischiumatela: in seguito mettete un mazzetto guernito, sale e pepe; allorchè la testa è cotta, lasciatela sgocciolare, tolte le ossa disopra le cervella, aggiustatela sul piatto da servire, e mettetele sopra una salsa in questa maniera. Mettete in una casseruola un pezzo di butirro grosso come un uovo, due pugilli di farina, sale e pepe rotto, tre rossi d'uova, due cucchiaj d'aceto, il tutto ben stemprato; aggiungete un mezzo bicchier di brodo, unite la salsa al fuoco finchè divenga consistente, poi versatela dappertutto sulla testa, indi copritela di pane grattugiato, bagnandola sopra con butirro caldo, dandogli colore al forno, o sotto un coperchio di tortiera che sia un poco alto, affinchè non tocchi il pane; quando sarà di colore dorato, fate sgocciolare il grasso, asciugati i bordi, servite con sotto una salsa piccante, che troverete la prima al Capitolo delle salse.

Occhi di vitello, come si debbono servire.

Dopo aver tolto il nero degli occhi, fateli imbianchire e cuocere in una *braise* fatta con vino bianco, brodo, un mazzetto guernito, sale e pepe; quando sono cotti, diversificateli in varie maniere. Se li mettete alla *sainte Menehoult*, coprendoli di mollica di pane, fateli arrostiti alla graticola, servendo sotto una salsa alla *peverada*; essendo cotti alla *braise*, come sopra, serviteli con varj intingoli, come cocomeri, cipollette, ec.

Lingua di vitello in varie maniere.

La lingua di vitello cotta alla *braise* si serve in varie maniere, e s'aggiusta come la lingua di bue (Vedi Lingua di bue).

Cervella di vitello alla matellotta.

Prendete un pajo di cervella di vitello, nettatele, e fatele cuocere con vino bianco, brodo, sale e pepe, ed un mazzetto guernito: fate un intingolo di piccole cipolle e radici che farete cuocere con brodo, un mazzetto guernito, condito di buon gusto, ed unito con sugo colato, servitelo d'intorno alle cervella; voi potete ancora servirle nella stessa maniera con diversi intingoli per *entrée*; oppure se sono marinate, fatele friggere, e servitele per trasmesso guarnite di prezzemolo.

Cervella di vitello al sole.

Immergetene due nell'acqua tepida, fatele cuocere con un poco di brodo, due o tre cucchiaj di aceto bianco, un mazzetto guernito; poscia tagliate ciascuna in due, ed immergetele in una pasta fatta con due pugni di farina, un cucchiajo d'olio, mezzo quartino di vino bianco, e sale fino; fatele friggere finch  siano colorite, e la pasta crocante, e servitele calde.

Orecchie di vitello in varie maniere.

Esse si servono con diverse salse, quando sono cotte in una *braise* bianca.

Imbianchitele prima e pelatele, poscia fate la *braise* in questa maniera. Mettete in una piccola pignatta del buon brodo, un quartino di vino bianco, mezzo limone tagliato in fette e pelato, un mazzetto guernito con del sale; fatevi cuocere dentro le orecchie, e copritele con pezzi di lardo: quest  si chiama *braise* bianca: quando saranno colte, servitele con salsa piccante; voi le potete altres  immergere in uova sbattute, e coperte di pane pesto, indi farle friggere: in qualunque maniera per  che le serviate, fatele sempre prima cuocere alla *braise*.

Orecchie di vitello co' piselli.

Pigliatene quattro, che voi farete bollire per un momento, poscia ritiratele nell'acqua fresca; quando le avrete pelate, fatele cuocere con brodo chiaro, un

poco di citrone, sale, pepe, un mazzetto guernito, e servitele coll' intingolo di piselli che siegue: prendete una libbra e mezza di piselli passati al fuoco con un poco di butirro, un mazzetto di prezzemolo, e cipollette; mettetevi un pugillo di farina, stemprate con metà sugo e metà brodo, e fate cuocere a lento fuoco: quando sono cotti, mettete del zuccaro della grossezza di una noce, un poco di sale fino, un cucchiajo di sugo colato, e servite l' intingolo sopra le orecchie.

Orecchie di vitello al formaggio.

Prendetene sei, imbianchitele per un mezzo quarto d' ora, poscia ritiratele all' acqua fresca, pelatele, fatele cuocere con un bicchiere di vino bianco, due di brodo, sale, pepe, ed un mazzetto guernito; quando sono cotte, fatele sgocciolare; poscia fate una farsa con un pugno di pane pesto, un quartino di latte, ed un poco di formaggio grattugiato: volgete bene il tutto, sinchè sia consistente; lasciatela raffreddare, poscia mettetevi un poco di butirro, con quattro rossi d' uova crudi; mettete tutto al di dentro delle orecchie; in appresso immergetele in butirro caldo per coprirle con pane pesto e formaggio grattugiato mescolato insieme; aggiustatele sul piatto da servire; fetele colorire, mettendovi sopra un coperchio da tortiera; asciugate i bordi del piatto, e servitele senza salsa.

Orecchie di vitello alla tartara.

Fatene imbianchire quattro; tagliatele nel mezzo senza separarle; e per farle star aperte, passate a traverso di ciascheduna un piccol pezzo di legno: fatele cuocere in una pignatta come le precedenti: quando saranno cotte e sgocciolate, immergetele in butirro caldo, e copritele con pane pesto; fatele abbrustolire bagnandole leggermente col resto del butirro, in cui le avete immerse; quando saranno di bel colore, servitele con una salsa chiara fatta con brodo, sugo di limone, una cipolla trita, sale e pepe rotto.

Coratella di vitello alla borghese.

Prendete la fricasea che comprende il cuore, la milza, il fegato, tagliatela in piccoli pezzi e fatela imbianchire, mettetela poscia in una casseruola con butirro, ed un mazzetto guernito, passatela al fuoco, e mettetevi un pugno di farina; bagnate in appresso con brodo; quando l'intingolo è cotto e condito, mettetevi tre rossi d'uova stemprati con latte, fatelo unire al fuoco, e prima di servire, mettetevi un poco di sugo di limone.

Fegato di vitello in diverse maniere.

Si serve comunemente allo spiedo piccato con ventresca sopra d'una salsa al piccol *mâitre*.

Si fa altresì cuocere alla *braise*, come la lingua di bue alla pag. 50, piccato con lardo, e si serve colla medesima salsa.

Fegato di vitello in istuffato.

Prendete un fegato, levategli i nervi, e tagliatelo in fette grosse un dito, fate liquefare del butirro in una pentola; e fate cuocere i pezzi del fegato con sale e pepe; quando sono cotti da una parte, volgeteli dall'altra, ritirateli poscia dalla pentola, e metteteli a cuocere con butirro, prezzemolo, cipolle, carote, un bacello d'aglio, il tutto triturato: mettetevi un pugillo di farina stemperata con un quartino di viuo, fate bollire un poco la salsa, e servendo, mettetevi un poco d'aceto.

Fegato di vitello alla cittadinesca.

Tagliatelo in fette, mettendolo in una casseruola con una carota, prezzemolo, delle cipollette tagliate, e del butirro; passatelo al fuoco, aggiungendovi un pugillo di farina, bagnatelo con un bicchier d'acqua, ed un altro di vino bianco, sale e pepe rotto; lasciatelo bollire per mezz'ora, poi stemperate tre rossi d'uova con due cucchiaj di agresto, e metteteli, quando il fegato sarà cotto, e vi sia poca salsa; fate unire senza che bolla, e servite.

Voi potete altresì servirlo in altra maniera.

Tagliato che sia in fette, mettetelo in una pentola al fuoco con alcune carote trite, sale, pepe rotto e butirro, fatelo cuocere a lento fuoco, e prima di servirlo, mettetevi un cucchiajo a bocca di aceto.

Fegato di vitello alla rete di porco, ossia crepina.

Tagliate in piccoli dadi due o tre cipolle, mettendole in una casseruola con un pezzo di butirro, passandole al fuoco siuchè siano cotte, tagliate il fegato, aggiungendovi dieci once di grasso di bue, e mettendo colle cipolle cotte della mollica di pane abbrustolita, un quartino di latte; prezzemolo, cipollette, funghi trituriati, sale, pepe rotto, e quattro uova che siano sbattuti; prendete poscia una casseruola, coprendole il fondo con pezzi di lardo, e sopra una rete di porco (1), che avrete prima lasciata mezz'ora nell'acqua fresca, e ben premuta che sia; mettete nella rete tutta la vostra farsa, unite i brodi con uova sbattute, siuchè si uniscano, coprendo con carta la casseruola; e soprapponendovi il coperchio: fatela cuocere a lento fuoco per lo spazio di una mezz'ora, poscia togliete il grasso, e mettete leggiermente la vostra rete sopra un pannolino bianco, asciugandola bene, indi aggiustatela nel piatto da servire con sopra una buona salsa un poco chiara, con un mezzo cucchiajo d'agresto:

Fegato di vitello all'italiana.

Tagliate il fegato in fili minuti con del prezzemolo, cipollette, due carote, dei funghi, mezzo bacello d'aglio, mezza foglia di lauro, timo, basilico, il tutto ben triturato: prendete una casseruola, copritele il fondo con fili del fegato, condite come sopra con sale, pepe rotto, olio fino, ed una parte delle vostre erbe fine: sopra di queste fate di nuovo un suolo co' fili del fegato, seguitando così sino alla fine, fate cuocere a piccol fuoco per lo spazio d'un'ora, poscia ritiratelo, disgrassate la salsa, e mettetevi un piccol pezzo di butirro unito con farina, ed un mezzo cuo-

(1) È una picciol tela di grassa, che copre il ventre dell'animale.

chiajo a bocca di agresto e d'aceto, fate unire la salsa al fuoco volgendola con un cucchiajo, mettete il fegato nella salsa per farlo scaldare, aggiustatelo nel piatto, che dovete servire.

*Della frezza, e de' piedi di vitello,
come si debbano aggiustare.*

Si servono nella stessa maniera, e soventi insieme, e comunemente al naturale, fateli imbianchire e cuocere in un bianco di farina, come abbiamo spiegato avanti per la testa di vitello, e servite nella stessa maniera.

Frezza di vitello in diverse maniere.

Quando è cotta come sopra, la potrete servire in varie maniere; se la volete servire frita, disgrassandola, e tagliandola in piccoli mazzi, bagnata in una pasta, fatela friggere, la servirete guernita di prezzemolo fritto.

Questa pasta si fa, mettendo in una casseruola due pugilli di farina, un cucchiajo d'olio, sale fino, stemprate questa fino che sia nè troppo liquida, nè troppo spessa.

La potrete altresì servire con varie salse, purchè quando sia cotta e tagliata come sopra, la lasciate bollire a lento fuoco nella salsa con cui la volete servire che essa sia di buon-gusto, e ben disgrassata.

Fritelle di frezza di vitello.

Fate cuocere una frezza con acqua, sale, ed un mazzetto guernito, facendola sgocciolare, e disgrassandola, tagliatela poscia in piccoli pezzi, e fatela marinare un'ora con un poco di butirro, due cucchiaj d'aceto, prezzemolo, cipollette, e carote, il tutto triturato con sale e pepe rotto, facendo intiepidire la marinata, poscia ritirate i pezzi della frezza, e volgendoli lasciateli unire colle erbe; quando sono freddi, immergeteli in uova sbattute, copriteli con mollica di pane, e fateli friggere di bel colore.

Frezza di vitello alla crosta del formaggio.

Fate cuocere una frezza di vitello all'acqua, come di sopra; quando sarà cotta, lasciatela sgocciolare, e disgrassatela un poco: mettete in una casseruola cinque o sei cipolle tagliate in dadi, con un pezzo di butirro; passatele al fuoco, sinchè siano cotte; e quando cominciano a prender colore, mettetevi un pugillo di farina, e stemprate con un bicchier di brodo, ed un cucchiajo di aceto; mettetevi la frezza, e fatela bollire insieme, sinchè sia ben unita: fate una crosta con un pezzo di butirro, un poco di pane pesto, ed altrettanto di formaggio d'Aosta grattugiato, e due rossi d'uova; mescolate il tutto insieme e mettetelo nel fondo del piatto da servire; fatela attaccare a fuoco lento, indi prendete delle fette di mollica di pane tagliato in lungo, della larghezza d'un dito; passatele con del butirro, aggiustando la frezza sulla crosta con le fette del pane d'intorno. Mettete nella casseruola del butirro grossó come una noce con un pugillo di farina, e mezzo bicchier di brodo, ed un cucchiajo di mostarda; fate unire questa salsa al fuoco, finchè sia spessa, e mettetela sopra della frezza, coprite il disopra la metà con pane, l'altra con formaggio piacentino grattugiato: fate prendere colore sopra, mettendovi un coperchio di tortiera; quando non vi sarà più salsa, servite.

Piedi di vitello in diverse maniere.

I piedi di vitello si fanno cuocere nella stessa maniera delle frezze: se volete servirli al naturale, quando sono cotti e sgocciolati, serviteli caldi con del sale, pepe ed aceto.

Se volete metterli in fricassea di pollastri, quando sono cotti tagliateli in pezzi, e metteteli in una casseruola con un pezzo di butirro, ed un mazzetto guernito, passateli al fuoco e mettetevi un pugillo di farina stemprata con un bicchiere di vino bianco, ed altrettanto di brodo, sale e pepe rotto; fate bollire per mezz'ora a piccol fuoco. Quando la salsa sarà ridotta a metà, levateli il mazzetto guernito, e mettetevi tre rossi d'uova stemprati con un cucchiajo di

aceto, ed altrettanto di brodo, fate unire la salsa senza che bolla, e servite.

Se volete servirli in *menus droits*, aggiustateli nella stessa maniera del palato di bue.

Piedi di vitello alla Camargot.

Prendetene quattro, fateli cuocere nell'acqua, dopo lasciateli sgocciolare, e mettete in una casseruola due cucchiaj d'agresto, un pezzo di butirro, unito con un pugno di farina, sale e pepe, una carota trita, un bicchiere di brodo, fateli cuocere per mezz'ora a picciol fuoco; prima di servire, aggiungetevi una acciuga che stemprarete bene nella salsa, un pugillo di prezzemolo imbianchito e trito, e non essendo la salsa abbastanza acida, rimettetevi un poco d'agresto. Servite a corta salsa.

Piedi di vitello alla Sainte Menehault.

Tagliate per mezzo quattro piedi ben caldi, infilateli, e metteteli in una pignatta con del brodo ben grasso, un piccolo bicchiere d'acquavite, un mazzetto guernito, sale e pepe, ed un pugillo di coriandri, fateli cuocere dolcemente: quando saranno cotti, e non vi sarà più salsa, lasciateli intiepidire, poscia copriteli con pane pesto, poi bagnerete di sopra leggermente con del grasso, fateli arrostitire alla graticola; e coprite, e serviteli per *hors d'oeuvre* e per tramesso.

Piedi di vitello fritti.

Prendetene quattro: tagliateli ciascuno in due, fateli cuocere in un'acqua bianca che farete, stemprando due cucchiaj di farina in una pinta d'acqua, e del sale; e quando sono cotti, fateli marinare con un pezzo di butirro unito con farina, sale, pepe, aceto, aglio, carote, prezzemolo, cipollette, timo, lauro e basilico: quando saranno abbastanza conditi, ritirateli dalla marinata, infarinateli e fateli friggere, servendoli guerniti di prezzemolo fritto.

Uso delle animelle di vitello, dette comunemente lacchietti, e come si debbano aggiustare.

Le animelle di vitello servono per moltissimi intingoli.

Lavatele nell'acqua tepida, ed imbianchitele all'acqua bollente per un mezzo quarto d'ora, e mettetele in quell'intingolo che giudicherete a proposito: si servono piccate con ventresca, cotte allo spiedo, o in *fricandeau*, o in torta.

Animelle di vitello alla Pluche-verte.

Prendetene tre o quattro, lavatele nell'acqua tepida, ed imbianchitele: poscia ritiratele all'acqua fresca, levatele il cornetto, e lasciatele la gola; mettete a cuocere le animelle e le gole con un bicchier di vino bianco, un mazzetto guernito, sale, pepe; quando saranno cotte, passate la salsa allo staccio, fatela ridurre se ella è troppo lunga, mettetevi un cucchiajo d'agresto con butirro della grossezza d'una noce, unito con un pugillo di farina: fate unire al fuoco finchè la salsa abbia la consistenza d'una crema doppia: mettetevi un pugillo di prezzemolo imbianchito e triturato fino: aggiustate le animelle nel piatto da servire con la salsa di sopra, e servitele per *hors d'oeuvre* e per tramesso.

Animelle di vitello all'erbe fine.

Triturate sottilmente alquanto di finocchio, prezzemolo, cipollette, una punta d'aglio piccola, due carote, unite il tutto con butirro grosso come una noce, sale fino e pepe: fate imbianchire tre o quattro animelle, piccatele in varie parti al disopra per farvi entrare il butirro colle erbe, mettete le animelle in una casseruola con sopra qualche pezzo di lardo, un mezzo bicchier di vino bianco, altrettanto di buon brodo, fatele cuocere a fuoco lento; quando saranno cotte, disgrassate la salsa che deve esser cotta, e servitela sopra le animelle; se volete mettervi un cucchiajo di sugo colato nella salsa riuscirà meglio.

Cuoco piemontese.

Animelle di vitello nella cassa di carta.

Prendete due animelle grosse, lavatele nell'acqua tepida, poscia imbianchitele in acqua bollente per un mezzo quarto d'ora: indi ritiratele all'acqua fresca, levatele il cornetto, e tagliate le animelle e la gola, che farete marinare con olio, o lardo fuso, o prezzemolo, cipollette, funghi, una carota, il tutto triturato, sale e pepe; fate sei o otto piccole cassette di carta lunghe tre dita; ungetele di sotto con olio, e metteteci dentro le animelle con tutto il suo condimento; mettete le cassette sulla graticola con un foglio di carta unto sotto; fate cuocere dolcemente per un'ora, ed avvertite di non lasciar abbruciare la carta: quando saranno cotte, mettetevi leggermente alquanto di sugo di limone o d'aceto bianco.

Animelle di vitello in attellet.

Pigliate animelle, ventresca e creste di polli, e palati di bue cotti in sostanza con funghi, spongiole, o trifole, il tutto che sia tagliato in proporzione eguale, e potete anche mettervi della tetta di vitello: fatelo passare a mezza cottura, come quelle allo spiedo; poi prendete dei piccoli spiedini d'argento, oppure di legno sottili, e fetta per fetta diversificateli, imboraggiateli, e fateli friggere allo strutto, e con prezzemolo fritto: servitele per *hors d'oeuvre*.

Animelle di vitello allo spiedo.

Tagliate tre once di lardo in piccole fette sottili, larghe un dito in quadrato, lasciatele nella casseruola finchè sieno mezzo cotte; prendete due animelle lavate ed imbianchite, tagliatele in dadi; mettetene nella casseruola della ventresca con prezzemolo, cipollette, funghi, una carota, un tubercolo d'aglio, il tutto trito; passatela al fuoco, mettendovi un pugillo di farina stemprata con brodo, e fate bollire finchè non vi sia più salsa. Se il lardo non ha condito abbastanza l'intingolo; aggiungetevi alquanto di sale e pepe. Non disgrassate l'intingolo se non quando è quasi cotto, mettetevi quattro rossi d'uova: fate unire al fuoco senza che bolla, e che la salsa sia spessa, in maniera

che s'attacchi alla carne; coprite le animelle con pane pesto, e fatele arrostitire alla graticola, e colorire a piccol fuoco, e servitele asciutte per tramesso, o per *hors d'oeuvre*.

Animelle di vitello fritte.

Prendete tre animelle; lasciatele nell'acqua tiepida per lo spazio d'un'ora, per imbianchirle un quarto d'ora nell'acqua bollente, poscia ritiratele nell'acqua fresca, e tagliate ciascuna in tre parti; mettete nella casseruola del butirro grosso come una noce, unito con farina, ed un mezzo bicchier d'aceto, un quartino d'acqua, tre garofani, un bacello d'aglio, due carote, quattro cipollette, un pugillo di prezzemolo, una foglia di lauro, timo, basilico, sale e pepe; fate intiepidire la marinata, volgendo il butirro fino che sia fonduto, poscia mettetevi le animelle, e levatele dal fuoco per lasciarle marinare un'ora e mezza, mettetele a sgocciolare, ed asciugatele con un pannolino: infarinatetele, e fatele friggere di bel colore; dopo d'averle ritirate, mettetete del prezzemolo ben verde, e fatelo friggere bene, che servirete d'intorno alle animelle: ogni sorta di marinata si fa nella stessa maniera.

Animelle di vitello in intingolo.

Prendete due animelle, lavatele ed imbianchitele; tagliatele in cinque o sei pezzi, e mettetete nella casseruola con funghi, un pezzo di butirro, ed un mazzetto guernito; passate il tutto al fuoco, indi mettetete un pugillo di farina stemprata con un bicchier di buon brodo, e mezzo bicchier di vino bianco, condite di sale e pepe; fate bollire a piccol fuoco per mezz'ora, disgrassate, ed aggiungete due cucchiari di sugo colato; questo intingolo serve a guernire ogni sorta *d'entrées* di carne e di torta.

Se si tratta di torte, fate la salsa più abbondante; lo stesso intingolo può altresì servire per tramesso; ed allora v'abbisognano tre animelle, ed in vece del sugo colato, quattro rossi d'uova stemprati con crema: e bisogna disgrassar meno l'intingolo. Fate unire al fuoco senza che bolla: servite a corta salsa, ed aggiungetevi alquanto d'aceto se non è abbastanza acida.

Rageau d'animelle.

Prendete l'animelle, secondo la quantità che voi vorrete servire, lavatele ed imbianchitele; tagliatele in pezzi della grossezza d'un dito, poi mettele in una casseruola un poco di butirro, olio fino, foglie di prezzemolo trito, scialotto pure trito, un poco di pepe con noce moscata; stemprate il tutto a fuoco lento, e poi prendete delle trifole, secondo la quantità, e fate sentire il caldo nella salsa preparata; di poi mettetevi dentro l'animelle, e bagnatele con metà coli di vitello, e metà sugo o *consumée*, fatelo cuocere a corta salsa, e servitelo con sugo di limone per guernizione di pasticcio caldo, o per *antremée*.

Del rognone di vitello appartenente alla longia.

Se è cotto allo spiedo, servitevene per le farse, tritandolo con del grasso, prezzemolo, cipollette, e funghi, che triturerete separatamente; unite la farsa con rossi d'uova, e conditela di buon gusto.

Servitevi di questa farsa per fare delle rostite, delle torte, o dei cannellini, o per intingoli, in cui è necessaria la farsa: potrete altresì farne delle frittate.

Rosolate (1).

Le rosolate si possono fare con ogni sorta di farsa, come quella dei piccioli pasticci; voi potete ancor farle coll'avanzo di carne cotta allo spiedo, e tagliata in pezzi grossi come un pisello, passatele al fuoco con un buon pezzo di butirro, prezzemolo, cipollette tagliate, aggiugnere un pugno di farina, bagnate con un poco di brodo, sale e pepe, fate ridurre a corta salsa, finchè sia unita, di maniera che s'attacchi alla carne, e lasciate raffreddare: fate una pasta di farina, butirro, acqua e sale fino, riducetela alla sottigliezza d'un paulo, mettetevi la carne disopra in distanza d'un dito un pezzo dall'altro; bagnate la pasta tutto all'intorno della carne, rivolgendò un coperchio di pasta sulla carne, simile a

(1) In francese Rissolés.

quello disotto, e bagnate leggermente; unitene tutti i bordi, tagliatele poscia collo sperone, oppure col coltello, e fatele friggere, e colorire; poscia servitele per *hors d'oeuvre*.

Piccatiglio d'ogni sorta di carne.

Prendete qualunque carne di beccaria o pollame cotta allo spiedo, tagliatela minutamente, e mettetela nella casseruola con un pezzo di butirro, prezzemolo, cipollette, due carote trite; passate tutto al fuoco, aggiungendovi un pugno di farina stemprata, con mezzo bicchiere di brodo, altrettanto di sugo sale e pepe, fate bollire per un quarto d'ora; mettete poscia la carne per farla scaldare senza che bolla; se poi fosse dura, fatela bollire almeno un'ora a fuoco lento: e per unire la salsa, aggiugnete alquanto di sugo colato, oppure due pugni di pane pesto ben fino: in servendo, mettetevi d'intorno delle croste di pane fritto come si suol fare agli spinaci.

Longia di vitello in varie maniere.

La longia di vitello si serve per il mezzo della tavola. Fatela cuocere allo spiedo involuppata di carta.

Quando è ben cotta, servite disotto con una peverada, e per far meglio, piccatela di sopra di ventre-sca, e servite con la medesima salsa.

Il casi si aggiusta nella medesima maniera.

Casi di vitello alla crema.

Mettete in un vaso proporzionato alla grandezza di un casi una pinta di latte con un buon pezzo di butirro, con unito farina, due bacelli d'aglio, quattro carote, prezzemolo, una cipolletta, quattro garofani, due cipolle in fette, sale e pepe; fate intiepidire la marinata, e volgetela al fuoco, finchè il butirro sia liquefatto; levatela dal fuoco, e mettetevi il casi, lasciandolo per dodici ore, indi sgocciolatelo, asciugatelo, e copritelo con una carta ben unta di butirro: fatelo cuocere allo spiedo, e servitelo con una salsa piccante in questa maniera: passate al fuoco due cipolle in fette, con un pezzo di butirro; quando sarà

colorito, aggiugnete un pugno di farina, stemprata con brodo, due cucchiali d'aceto ed un bicchiere di sugo colato, sale e pepe; fatela bollire per un quarto d'ora, disgrassatela e passatela allo staccio, servendola sopra del casi.

La longia ed il cosciale si servono nella stessa maniera, eccetto che questo deve esser piccato con lardo.

Casi ghiacciato.

Per ghiacciarlo, piccatelo di lardo e fatelo cuocere nella stessa maniera del *fricandeau* di vitello alla borghese.

Casi alla daube.

Conditelo e fatelo cuocere come un pollo d'India alla *doube*, tutte le *doubles* si fanno nella stessa maniera.

Casi in stuffato.

Aggiustatelo come la coscia di vitello fra due piatti; se volete servirlo freddo, non mettetevi sugo colato; riducete la salsa corta, affinchè resti ghiacciata.

Spalla di vitello alla borghese.

Mettetela in una terrina con un quartino d'acqua, due cucchiali d'aceto, sale, pepe, prezzemolo cipollate, due bacelli d'aglio, una foglia di lauro, due cipolle, e due radici tagliate in fette, un garofano, ed un pezzo di butirro; coprite la terrina con un coperchio, ed otturatene i bordi con farina stemprata in acqua; fate cuocere al forno per tre ore; poi disgrassate la salsa, e passatela alla stamigna, servendola sopra della spalla.

Petto di vitello in diverse maniere.

Si mette in fricassea di pollastri tagliato in pezzi, e lavato nell'acqua, poi imbianchito; passatelo al fuoco con un pezzo di butirro, un mazzetto guernito con funghi, aggiungete un pugillo di farina stemprata con brodo. Quando sarà cotto e disgrassato, unitelo con tre rossi d'uova stemprati con latte, ed in servendo, mettetevi un poco di agresto.

Si serve ancora coi cavoli alla ventresca, ed allora tagliato in pezzi facendolo imbianchire, con fare ancora imbianchire un cavolo, ed un pezzo di ventresca tagliato in fette; appresso infilzate ciascun pezzo e fate cuocere tutto insieme con buon brodo; non vi mettete sale.

Quando il tutto è cotto, ritirate il cavolo e la carne, che aggiusterete in una terrina da servire; disgrassate il brodo in cui è cotta la carne, mettete alquanto di sugo colato, e fate ridurre la salsa, se è troppo lunga; servitela nella terrina sopra la carne.

Voi potete altresì servirla in *fricandeau*, o cotta alla *braise* con un intingolo di punte di sparagi; le cartilagini sono ottime coi piccioli piselli.

Cartilagini di vitello ai piccioli piselli.

Tagliatene le cartilagini, ed imbianchitele, indi mettetele nella casseruola con dei piccioli piselli, un pezzo di butirro ed un mazzetto guernito; passatele al fuoco, bagnandole con un brodo, ed aggiungetevi un poco di sugo colato.

Quando sarete vicini a servire, mettetevi del sale con alquanto di zucchero, e servite a corta salsa.

Petto di vitello in rosso.

Prendete del petto di vitello, tagliatelo in pezzi, come il precedente, oppure lasciatelo intero, fate del rosso con del butirro, ed un cucchiajo di farina; quando sarà di bel colore, aggiungetevi un boccale d'acqua o brodo, ed in seguito il pezzo di vitello che farete cuocere a lento fuoco: condite con sale, pepe, un mazzetto guernito, ed un mezzo cucchiajo d'aceto: quando la carne sarà cotta, disgrassate la salsa e servite a corta salsa.

Tutti gli altri pezzi possono aggiustarsi nella stessa maniera col rosso.

I piccioni col rosso si servono nella stessa maniera, oppure si può servire il petto marinato e fritto, tagliando i pezzi larghi un dito, mettendoli in una casseruola con del butirro, unito con un cucchiajo di farina, sale, pepe, aceto, prezzemolo, cipollette, timo, lauro, basilico, tre garofani, una cipolla, delle radici

ed acqua; fate intiepidire la marinata al fuoco, volgendola di continuo, indi mettete la carne, e lasciatela marinare due o tre ore, poi ritiratela per asciugarla ed infarinarla; fatela poi friggere: e quando è cotta, servitela guernita di prezzemolo fritto; ogni sorta di marinata si fa nella stessa maniera, come quella dei pollastri, coniglij, ec. dopo di averli tagliati in pezzi.

Cartilagini di vitello al verd pré.

Prendete un petto di vitello, tagliate le cartilagini in pezzi uguali larghi un dito, fatele imbianchire un momento all'acqua bollente, poi mettetele in una casseruola con butirro ed un mazzetto guernito, passatele al fuoco, mettendovi un buon pugno di fariua stemprata con brodo, o condito con sale e pepe rotto; fatele bollire a lento fuoco, finchè siano cotte, e non vi resti più salsa, non disgrassate che a metà, e prendete due pugni di acetosa, tagliatele la coda, lavandola bene, e premendola finchè non vi resti più acqua, mettetela nel mortajo, pestandola fina, poi premetela, e fate uscire per lo meno un mezzo bicchiro di sugo; passatelo allo staccio, e servitevene per stemprarvi dentro tre rossi d'uova; mettete il tutto nelle cartilagini, e fate unire al fuoco senza bollire come una fricasea di pollastri: se la salsa è troppo spessa, mettetevi del brodo.

Petto di vitello al basilico.

Tagliatelo in pezzi larghi un dito, fatelo per un momento imbianchire all'acqua bollente, poi mettetelo a cuocere con brodo, ed un mazzetto guernito, sale e pepe; quando sarà cotto, riducete la salsa che resti attaccata alla carne; appresso ritirate la carne dalla casseruola sopra d'un'assietta, lasciandola raffreddare, indi bagnate ciascun pezzo in uova sbattute come una frittata; copriteli con pane pesto, fateli friggere e colorire, servendoli guernite di prezzemolo fritto.

Potete fare lo stesso con un petto in intingolo, che sia già stato servito, e coll'avanzo d'una fricasea di pollastri e di piccioni.

Petto di vitello colla farsa.

Tagliatelo, senza distaccarne la pelle, e mettetelo tra questa e le cartilagini la farsa di carne, che stimerete a proposito; cucite la pelle, acciò la farsa non cesa; fate cuocere il petto allo spiedo, o alla *braise*, e servitelo con salsa, o intingolo di legumi ai piccioli piselli, ai cocomeri, od altro simile.

Petto di vitello all' alemana.

Imbianchitelo, e fatelo cuocere con alquanto di brodo, mezzo bicchiere di vino bianco, ed un mazzetto guernito di erbe fine, sale e pepe: aggiustatelo poscia sul piatto, volgendo la pelle sui canti per lasciare le cartilagini scoperte; versatevi sopra una salsa all'alemana, fatta con sugo colato, capperi, alicie, due legati di volatile cotto, prezzemolo imbianchito, una carota, il tutto ben fino; fatelo bollire poco, aggiugnendovi alquanto di pepe rotto.

Se volete una salsa più semplice, prendete la cottura del petto; disgrassata e passata allo staccio, mettetevi del butirro grosso come una uoce unito con farina ed un pugno di prezzemolo imbianchito, e fate unir al fuoco.

Cartilagini (1) di petto all' alemana.

Tagliatele in pezzi, ed imbianchitele per un istante, mettendole in una casseruola per farle cuocere come la fricassea de' pollastri; quando sarete vicino a servire, e che la salsa sia fatta, aggiugnete un pugno di prezzemolo imbianchito, e tagliato fino.

Petto alla braise.

Fatelo cuocere in una buona *braise* ben condita, e servitelo colla salsa, od intingolo che vi piacerà.

Petto col sugo di lenti, o di piselli.

Tagliatelo in pezzi larghi un dito, e fatelo imbianchire, e cuocere con buon brodo, mezza libbra di ventresca tagliata in fette, un mazzetto di erbe fine.

(1) In francese Tendrons.

un bacello d'aglio, poco sale; nello stesso tempo fate cuocere mezza libra di lenti, o di piselli secchi con acqua o brodo; quando sono ben cotti, spremetene il sugo per mezzo della stamigna; se il sugo è di piselli, prima di colarlo, prendete un pugno di spinaci cotti all'acqua, premuti e pesti, metteteli coi piselli, affinchè il sugo resti verde, indi colateli, bagnandoli con la cottura delle cartilagini: prima di mettere le cartilagini e la ventresca, fate ridurre il sugo se è troppo chiaro, e servite in una terrina.

Petto di vitello al Caramel.

Prendete un petto di vitello intiero, oppure secondo volete servire, mettetelo arrosto con butirro in una casseruola, e quando avrà preso un poco di colore, gli metterete un mazzetto guernito e sale a proporzione, un poco di farina, ed un mezzo di crema della più buona; lasciatela cuocere, e levate il mazzetto; disgrassate la salsa, e servite per *entrées*.

Del collo o carré di vitello.

Il collo o carré di vitello si aggiusta in varie maniere. Tagliatelo per costa, levategli l'osso di sotto e lasciate la costa; servitelo cotto sulla graticola, come le coste del montone.

Coste (1) di vitello alla poele.

Pigliate il carré del vitello, levategli le ossa, e non vi lasciate altro che le coste; mettetele in una casseruola con lardo fonduto, prezzemolo e cipollette, qualche tartufo, sale e pepe, il tutto triturato finissimo, una fetta di limone senza pelle, copritele con pezzi di lardo, facendole cuocere a lento fuoco sopra la cenere calda.

Quando sono cotte, levatele dalla casseruola, asciugatele dal grasso, ed aggiustatele nel piatto da servire; mettete il limone in alquanto di sugo colato; disgrassate la salsa, mettetela al fuoco, e servitela sulle coste.

Potrete fare molti *entrées* alla *poele* in questa maniera.

(1) *In francese Cotelletes.*

Coste di vitello alla cuciniera.

Tagliate un carré di vitello in coste, aggiustandolo; mettete nel fondo della casseruola quattro onces di lardo magro tagliato in fette, alquanto di butirro, e le coste di sopra; fatele cuocere a fuoco lento, volgendole soventi nel loro sugo; quando sono cotte, aggiustatele nel piatto da servire, con i pezzi di lardo sopra; mettete nella casseruola tre rossi d'uova, con brodo, prezzemolo imbianchito e trito, una carota tagliata, e staccate quelle che ponno esser attaccate alla casseruola: fate unire al fuoco, aggiungetevi alquanto di aceto, e pepe rotto; servite sopra le coste con del sale, se il lardo non ha salato abbastanza.

Coste di vitello al verd prè.

Mettetele in una casseruola con un pezzo di butirro, ed un mazzetto guernito, passatele al fuoco con un pugno di farina bagnata con brodo, un bicchiere di vino bianco, sale e pepe rotto, fate cuocere a fuoco lento, e disgrassate la cottura, riducendola a corta salsa, mettendovi butirro grosso come una noce unito con farina, ed un buon pugno di cerfoglio, imbianchito e tagliato, fate unire la salsa, servendo; aggiugnetevi un poco di sugo di limone, o dell'aceto. Serve per *entrèe*.

Coste di vitello alla lionese.

Prendete un carré di vitello, tagliatelo in coste, acconciandolo, piccatelo di lardo, acciughe, ossia anchiade e cocomeri, conditele di sale e pepe rotto, e fatele marinare con olio, sale, pepe, prezzemolo, cipollette e carote, e fatele cuocere a piccol fuoco nella loro marinata in mezzo a due pezzi di lardo; quando saranno cotte, servitele con una salsa fatta come segue:

Mettete in una casseruola del prezzemolo, cipollette, carote trite, sale, pepe, un pezzo di butirro, un pugno di farina, un cucchiajo d'olio fino, due cucchiai di buon brodo, unite la salsa al fuoco: ed in servendo, aggiugnetevi del sugo di limone. Serve per *entrèe*.

Coste di vitello alla molinara.

Nettate le coste d'ogni pellicina, e battetele sottili come la costa d'un coltello, e poi marinatete con sale, pepe, cipolle, olio, ed acetò, lasciandole per due ore; poi asciugatele bene, imboraggiatele con nova, e pane, fatele friggere a grasso ben caldo, e preso colore, levatele e servitele con salsa piccante.

Coste di vitello alla marinata.

Tagliate un *carré* di vitello in coste, e fatelo marinare due ore con tre cucchiari di aceto, un quartino d'acqua, sale, pepe, due baccelli d'aglio, due carote, una foglia di lauro, timo, basilico, due garofani, prezzemolo e cipollette; indi asciugatele, infarinatete, e fatele friggere servendole guernite di prezzemolo fritto; se la frittura è vecchia, fate la marinata men forte, e lasciatele cuocere finchè non vi resti più salsa, levate le spezie che hanno servite per il condimento, infarinate le coste, e fatele friggere, altrimenti la frittura essendo vecchia, prima di essere cotte, le coste resterebbero ure, e si servono per *entrées*.

Coste di vitello alla graticola.

Tagliate un *carré* in coste, accomodandole affinché non siano troppo lunghe; lasciatele marinare un'ora con sale, pepe, funghi, prezzemolo, cipollette, una piccola punta d'aglio, del butirro alquanto caldo; indi fate attaccare la marinata alle coste, coprendole con pane grattugiato; mettetete alla graticola con poco fuoco, bagnandole con il resto della marinata; quando siano cotte e colorite, servitele sotto di una salsa di sogo chiaro con due cucchiari d'agresto, sale e pepe, oppure senza salsa; e si servono per *hors d'oeuvre*.

Coste di vitello alla ventresca.

Prendete tre once di ventresca, tagliatela in pezzi, mettetela in una casseruola con un pezzo di butirro grosso la metà d'un uovo; fate abbrustolire la ven-

tresca, e mettetevi le coste di vitello per farle cuocere insieme a lento fuoco; volgetele di tempo in tempo, finchè siano cotte; andi levatele dalla casseruola colla ventresca, per metterle sopra d'un assietta; levate la metà del grasso, e mettete in una casseruola due carote, un pugno di prezzemolo triturato, un poco di sale con pepe rotto, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco, ed altrettanto brodo, od acqua, fate bollire, e ridurre a metà, rimettete le coste, la ventresca, e tre rossi d'uova stemprati in due cucchiari di brodo, fate unire al fuoco senza bollire; in servendo, aggiungete un poco d'aceto. Si servono per *entrées*.

Coste alla pera.

Tagliatele molto spesse, e fate un buco dalla parte delle coste, ed ingranditelo con il dito per mettervi un poco di *Salpicon* fatto con un'animella di vitello imbianchito, e tagliata in piccoli dadi, della ventresca tagliata nella stessa maniera, ed unto con prezzemolo, cipollette, carote e funghi triturati, sale e pepe rotto. Unite le coste, affuchè l'intingolo non esca, e mettetele a cuocere in una casseruola con pezzi di lardo, alquanto di brodo, e mezzo bicchiere di vino bianco; quando sono cotte, aggiustatele sul piatto colle coste in aria; passate la salsa alla stamigna, dopo di averla disgrassata, aggiungendovi un poco di sugo colato per unirla. Servitela sopra le coste, e per *entrées*.

Costelette in papiglio'te.

Tagliatele alquanto minute, e mettetele in pezzi di carta bianca, con sale, pepe, prezzemolo, cipollette, funghi, carote, il tutto ben triturato, con poco d'olio o butirro; involtate la carta intorno alle coste, lasciandone però uscire l'estremità; ungete la carta di fuori, e fatele cuocere a piccol fuoco sulla graticola, dopo di aver messo un foglio di carta unto di butirro sotto le coste. Servitele poscia, involtate nella carta, e per *entrées*.

Carré di vitello alla cittad'na.

Tagliate mezza libbra di lardo, unendolo con prezzemolo, cipollette, mezzo bacello d'aglio, tutto triturato finissimo, sale e pepe rotto; inlardate tutto il filetto del carré di vitello, dopo di aver tagliate le ossa che sono al disotto dello stesso filetto, e mettetelo in una terrina, o piccola pignatta con del lardo al fondo, tre fette di cipolla, dei zestes di carote, di pastinache; lasciatelo mezz'ora al fuoco, indi bagnatelo con un bicchiero di brodo, tre cucchiaj a bocca d'acquavite, e fatelo cuocere a fuoco lento. Quando sarà cotto, e la salsa corta, disgrassatela per servirla sul carré.

Se volete servire il carré freddo come il bue alla moda, aggiustatelo sul piatto con sopra la salsa, senza disgrassarla, e lasciatelo raffreddare.

Le coste di vitello si possono servire nella stessa maniera.

Carré di vitello allo spiedo con erbe fine.

Inlardate tutto il filetto di un carré di vitello, dopo di averlo aggiustato propriamente, mettetelo in una terrina e fatelo marinare per tre ore con prezzemolo e cipollette, ed alquanto di fuocchio, lunghi, una foglia di lauro, timo, basilico, due caroté, il tutto ben triturato, sale, pepe rotto, noce moscada raschiata con alquanto d'olio.

Quando sarà condito, mettetelo allo spiedo con sopra il suo condimento, ed involtatelo con due fogli di carta bianca ben unti di butirro; infilzate in modo che le erbe non escano, facendolo cuocere lentamente; dopo levate la carta con le erbe, poi le aggiusterete nella casseruola con alquanto di sugo, due cucchiari di agresto, butirro grosso come una noce, unito con un pugno di farina, alquanto di sale e pepe rotto; fate unire bene al fuoco, e servite sotto del carré. Prima di unire la salsa, fate liquefare un poco di butirro con un rosso d'uovo per ungere il disopra del carré, e copritelo con pane pesto, facendogli prendere un bel colore, e servitelo per *entrées*.

Uso della coscia di vitello.

Quello che comprende la coscia ed il giaret è, per così dire, l'anima della cucina, perchè quindi si estrae il sugo di vitello, i ristorativi, i sughi colati di pernice, i sughi colati di beccaccie, ed ogni sorta di salse, come la salsa allo spiedo, salsa alle *carpe*, salsa alla *braises*, a far delle farse e dei pasticci piccoli e grossi, e molti *entrées* e *fricandeau*, serviti con ogni sorta di legumi, delle polpette, del pane, del vitello. delle *brezoles*, delle noci alla *chantilli*, delle noci fra due piatti alla cittadina.

Il giaret serve altresì per fare la gelatina di carne per gli ammalati.

Sughi colati, ed altri.

Per fare i sughi, mettete nel fondo d'una casseruola dei piccioli pezzi di lardo, e della coscia di vitello proporzionata alla quantità dal sugo che volete estrarre.

Per farlo buono, mettetene una libbra per ogni quartino, regolandovi nella maniera seguente. Mettete due o tre cipolle, ed altrettante radici, lasciate la casseruola ben coperta su d'un piccolo fuoco, tanto che la carne abbia tempo di mandar fuori il sugo; mettetela poscia ad un gran fuoco finchè la carne sia prossima ad attaccarsi, ed allora rimettetela a lento fuoco acciò s'attacchi dolcemente la carne alla casseruola e vi lasci una bella crosta.

Ritirate in seguito la carne ed i legumi su d'un'assietta, e mettete nella casseruola un pezzo di butirro con farina, secondo la quantità del sugo che volete estrarre, un cucchiajo a bocca pieno per un quartino, e lasciate la casseruola al fuoco finchè il rosso sia bello; indi bagnatelo con brodo caldo, rimettendovi dentro la carne, e fatela cuocere altre due ore a fuoco lento, disgrassando sovente il sugo: quando sarà finito, lo passerete allo staccio per servirvene quando stimerete a proposito.

Affinchè il sugo sia ben fatto, deve essere del colore della cannella, nè troppo chiaro, nè troppo spesso, nè troppo cotto.

Gli altri sughi colati si fanno nella stessa maniera, eccettuata la diversità della carne che metterete, che li muterà il nome: però in qualunque sugo si ricerca sempre del vitello.

Voi potrete altresì fare del sugo di vitello, mettendo nel fondo di una casseruola un poco di lardo, qualche fetta di cipolla, e dei pezzi di vitello minuti di sopra; fateli asciugare sopra di pochissimo fuoco, lasciandoli attaccare senza che abbrucino, bagnandoli con del brodo; fateli bollire per una mezz'ora, passando poscia il sugo alla stamigna, servitevene.

Ogni sorta di sugo si fa nella stessa maniera.

Filetti di vitello tot fait.

Prendete del vitello cotto allo spiedo, tagliatelo in filetti più minuti che potrete, metiteli in una casseruola, con prezzemolo, cipollette, una punta d'aglio, carote, il tutto triturato, sale e pepe, due piccioli pani di butirro, e mezzo bicchiere d'olio fino; volgete tutto insieme al fuoco finchè la salsa sia ben unita, e non si vegga più l'olio. In servendolo, aggiungete del sugo di limone. Questo intingolo si deve mangiar subito per cagione dell'olio.

Coscie di vitello alla cotica.

Prendete della coscia di vitello tagliata in pezzi, che piccarete con lardo, conditela di sale, pepe rotto, prezzemolo, cipollette, carote, una punta d'aglio, il tutto triturato; prendete della cotica di lardo nuovo che non sia rancido, tagliatelo in pezzi, e mettetelo in una terrina, facendo un letto di fette di vitello, ed un letto di cotica sino alla fine; mettete poi un bicchiere di vino bianco, ed un mezzo di acquavite; lasciate cuocere sopra le ceneri calde per quattro o cinque ore; e servite come il bue alla moda, per *entrées*.

Cosce di vitello alla crema.

Prendete della coscia di vitello, tagliatela in varie parti grosse la metà d'un uovo, piccate ciascun pezzo a traverso con lardo, condite di sale, spezie fine, prezzemolo, cipollette e funghi, il tutto triturato; mette-

teli in una casseruola con alquanto di butirro, e passateli al fuoco, aggiugnendovi un pugno di farina stemprata con brodo, ed un bicchiere di vino bianco; fate cuocere e ridurre a corta salsa: in servendo, unite tre rossi d'uova con crema, che farete unire al fuoco senza bollire. Servite per *hors d'oeuvre*.

Pane di vitello.

Prendete una libbra di coscia di vitello, altrettanto di grasso di bue, tagliatelo insieme, mettendovi del prezzemolo, cipollette e carote triturate, sale, pepe, due uova, ed un piccol bicchiere di crema; mettete dei pezzi di lardo nel fondo di un piatto, con dentro della farsa; e se avrete un intingolo, o sia salsa di mezzo della farsa, coprite con pezzi di lardo, e fateli cuocere al forno: quando sarà cotto, ritiratelo senza romperlo, fate un buco nel mezzo per aggiugnervi una buona salsa chiara e piccante.

Ruelle (1) di vitello fra due piatti.

Prendete un pezzo di coscia di vitello il più spesso che potrete per far un buon piatto, piccatelo con lardo, prezzemolo, cipollette, funghi, un bacello d'aglio, il tutto triturato, sale e pepe; mettete la coscia in una casseruola ben coperta, fatela cuocere nel suo sugo con una cipolla, e due radici; quando è cotta a piccol fuoco, disgrassate la sua poca salsa, e servitela sul pezzo di vitello; se avete del sugo colato, aggiugnetevne che renderà la salsa migliore. Servitela per *entrée*.

Fricandean di vitello alla cittadina.

Prendete vari pezzi di coscia di vitello grossi due dita, piccateli disopra con ventresca, fateli imbianchire un momento all'acqua bollente, indi metteteli a cuocere con brodo, ed un mazzetto guernito: quando saranno cotti, ritirateli dalla casseruola per disgras-

(1) *In francese cos  detto il pezzo di coscia tagliato della larghezza di detta coscia.*

sare la salsa, che passerete in un'altra casseruola allo staccio, indi la ridurrete al fuoco finchè sia consumata quasi tutta: mettete in appresso i *fricandeau* per ghiacciarli: quando saranno ben ghiacciati dalla parte del lardo, aggiustateli sul piatto da servire; distaccate al fuoco ciò che vi è nella casseruola con un poco di sugo colato, o pochissimo brodo, gustate se la salsa è ben condita, e servitela sopra de' *fricandeau*. Ogni sorta di *fricandeau* si fa nella stessa maniera.

Nocetta di vitello coi tartufi alla buona femmira.

Prendete tre nocette di vitello, unitele, ed aggiustatele, levando la carne che convien meno, piccatele con lardo e tartufi uniti insieme, sale fino, prezzemolo, cipollette, tartufi bianchi, fatele cuocere con buon brodo; quando sono cotte e la salsa ben disgrassata, mettetevi due cucchiaini di sugo colato; fate ridurre la salsa, di modo che sia nè troppo cotta nè troppo luoga, e servitela sulle nocette di vitello per *entrée*.

Polpette.

Tagliate delle fette di coscia di vitello larghe due dita e lunghe tre, dello spessore di un mezzo scudo; dopo essere ben battute, mettete su ciascuna della farsa di qualunque carne, oppure un *godiveau* (1) fatto con un poco di coscia di vitello, altrettanto di grasso di bue, di prezzemolo, cipollette, ed una carota: quando il tutto è tagliato ben fino, aggiugnetevi due rossi d'uova, mezzo cucchiaino a bocca d'acquavite, sale e pepe; mettete il tutto sulle polpette, indi rotolatele, mettendo su ciascuna un pezzo di lardo, ed infilatele per farle cuocerè allo spiedo involuppate di carta. Quando saranno cotte, coprite il disopra del lardo con pasto, facendole colorire al fuoco chiaro; servite con una salsa di sugo chiaro, condita di buon gusto.

(1) *Sorta di pasticcio.*

Polpette alla braise.

Fate le polpette nella stessa maniera delle precedenti, non mettendo i pezzi del lardo di sopra, mettendoli nel fondo di una casseruola con aggiustare le polpette di sopra; fatele cuocere a piccol fuoco con mezzo bicchiere di vino bianco, ed altrettanto di brodo, un poco di sale e pepe rotto; quando sono cotte aggiustatele nel piatto da servire, disgrassate la salsa della cottura, passatela alla stamigna, e servitela per di sopra.

Brexolles.

Tagliate della coscia di vitello più minuta che potrete, larga un dito, e quanto basti a guernire il piatto che dovete servire; prendete del prezzemolo, cipollette, carote triturate, mettetele in una casseruola con un poco di olio o butirro al fondo, con erbe fine tagliate, sale e pepe; e fate un letto di coscia di vitello, indi fatene sopra un altro con erbe, butirro, olio, sale e pepe; rifatene un altro di coscia; e così seguitate sino alla fine; coprite il di sopra con pezzi di lardo, coprendo altresì la casseruola; fate cuocere a piccol fuoco sopra cenere calda per un'ora e mezzo. Alla metà della cottura aggiugnete un mezzo bicchiere di vino bianco; quando sono cotte, servitele con la loro salsa ben disgrassata.

Nocette di vitello nella cassa.

Tagliate della coscia di vitello grossa un dito della stessa grandezza del *fricandeau*; fate una cassa di carta bianca proporzionata alla carne che avete, ungetela con butirro, al di fuori, mettetevi dentro la carne con olio e butirro, prezzemolo, cipollette, carote funghi, il tutto ben fino, sale e pepe rotto: mettete la cassa alla graticola con un foglio di carta unto sotto, fatelo cuocere a piccolissimo fuoco sopra cenere calda, guardatevi di lasciare abbruciare la carne; quando sarà cotta da una parte, volgetela dall'altra; servite con la cassa di carta, dopo di avervi versato sopra leggermente alquanto di aceto bianco.

Nocette di vitello alla Chantilli.

Tagliate della coscia di vitello nella stessa maniera delle polpette senza farsa, conditele però con olio, sale, pepe rotto, prezzemolo, cipollette, carote e funghi, il tutto triturato; rotolatele, infilandole per farle cuocere allo spiedo; servendole con una salsa, conditela di buon gusto. Servitele per *hors d'oeuvre*.

Poppa di vitello alla bolognese.

Prendete della poppa di vitello cotta nell'acqua, dopo di averla pulita bene del suo grasso e pelle che porta intorno a detta poppa; la taglierete ad uso di fette di pane dorato, la infarinarete, la indorarete, dopo di ciò gratterete del pane, e immergetela in esso, e quando la dovete mandare in tavola, fatela friggere a color d'oro, e mettendovi la salsa verde.

Poppa alla salsa.

Tagliate una cipolla in forma di dadi, passatela al fuoco in una casseruola con un'oncia di butirro; quando sarà mezza cotta, mettete nella poppa o in pezzi, o mezza, oppure intiera, come vi piacerà con un poco d'aceto e di brodo; la lascerete bollire per mezz'ora; dopo vi metterete sale e spezierie; poi prenderete un'altra casseruola con un poco di butirro, e la metterete al fuoco: quando sarà liquefatto il butirro, vi metterete un pizzico di farina, e la maneggerete con un cucchiaino di legno, sin tanto che la farina sia del color di cannella chiara, e vi metterete subito cipolletta, maggiorana e basilico; dopo vi getterete il brodo in cui ha bollito la poppa, lasciandola così bollire per mezzo quarto d'ora, levando la salsa dal fuoco; quando sarà ora di mandare in tavola la disgrasserete bene, e la manderete in tavola calda.

Modo di fare le teste di vitello o di capretto ripiene.

Dopo di aver disossata la testa di vitello, prenderete prosciutto magro fresco di porco, prosciutto vecchio e salsiccia, facendone le fette lunghe un dito; dopo taglierete nell'istessa lunghezza quattro parti di essa lunghezza di ciascuna specie, indi le metterete

in un piatto, finito che avrete tutta la carnè e cotiche, farete intostare sei uova, le caverete il rosso, e stritolato, lo metterete nei filoni; vi metterete anche una libbra di formaggio parmigiano grattato, mezza libbra di candito e di limone, o cedro, e cipolletta, erbe tritate, mezza mollica di una pagnotta piccola ammollita prima nel brodo, e stritolata, la getterete nella composizione, un pugno di capperi, sale, spezierie dolci, e quattro rossi d'uova crudi, e disossarete tutta la carne che voi potrete levare dagli ossi di detta testa, ed il cervello e la lingua che taglierete in filoni, come avrete fatto della carne fresca, ed anche il cervello tritato, e mescolato nella composizione; dove dopo ciò, compita detta composizione, la mescolarete con un cucchiaino di legno fin a tanto che sia incorporato tutto insieme; dopo prenderete la pelle della testa e la spanderete sopra una tavola ben pulita, e vi aggiusterete dentro di essa la composizione già preparata, che aggiusterete bene pel lungo della testa, sin a tanto che l'avrete compita bene; ma non tanto che divenga tosta, che nel cuocere possa crepare; la cucirete da quella parte cui l'avrete aperta, e dopo che l'avrete finita di cucire, la metterete in un corbuglione, che vuol dire in una marmitta grande che possa ricever la testa, mentre prima di metterla nel corbuglione, va messa la detta testa in un canevaccio, ben involta. Si prende un canevaccio, si spande in una tavola con fette di lardo, prosciutto, cipolla, spezierie, e sale, dopo vi si mette sopra detta testa, facendo così anche al disopra, quindi si piega il canevaccio al lungo, e la testa per traverso, e vi si mette la parte del canevaccio da capo e da piedi, e rivoltata la testa con le due ale del canevaccio, vi vogliono due persone, una che stringa la lunghezza, e vada allentando il detto canevaccio, e l'altra che va involtando la testa; acciò sia bene stretta, a poco a poco vada legando sin a tanto che sia finito il detto canevaccio, dopo ben legato, e fatto come una mortarella di Bologna, non bisogna farle perdere la sua figura di testa di vitello; chi la lega, bisogna avvertire di non farle perdere la sua prima figura. Dopo di ciò la metterete, come dissi, nella marmitta con

tutti i suoi ossi, cipolla, garofani, una carota, sale, un mazzetto di erbette, un poco di cannella, e la farete bollire con acqua per cinque ore; dopo di ciò la caverete fuori, ma non leverete dal canevaccio sin a tanto che non l'avrete da mandare in tavola: questa va messa in un piatto con erbette d'intorno.

Gelatina per gli ammalati.

Mettete nella pignatta una pollastra abbrustolita, nettata, e pelata, un giaret di vitello d'una libbra e mezza, con due pinte d'acqua, fate bollire, ed ischiu-
mate; indi lasciate bollire a piccol fuoco per tre ore; disgrassate bene il vostro brodo, e passatelo ad uno staccio, mettendolo in una casseruola sopra d'una stufetta con una fetta di limone verde pelato, o qualche goccia di aceto bianco, tre oncie di zucchero, due o tre grani di sale, due pugilli di coriandoli, ed un pezzo di cannella: fate bollire per un quarto d'ora, ed aggiungete tre uova rotte col suo guscio; lasciate bollire lentamente, volgendo soventi finchè la gelatina sia chiara, e ridotta a circa tre quartini; allora passatela in una salvietta bianca bagnata, e ben premuta; mettete la gelatina nel suo vaso in luogo fresco, o sopra del ghiaccio.

Della midolla, o filetti d'oro, detti Amourette.

La midolla si serve marinata e fritta per tramesso; vedete la cervella di bue fritta come sopra a pag. 53.

Code di vitello in varie maniere.

Esse si servono in *hauchepot*, come la coda del bue; con ciò però, che debbano mettere gli erbaggi nel tempo stesso della carne, perchè il vitello non è duro da cuocere.

Quando sono cotte alle *braise*, come la lingua di bue, si servono altresì con vari intingoli composti di erbaggi.

Code di vitello alla sainte Menéhault.

Prendete tre code, tagliatele in due, ed imbianchitele per un momento all'acqua bollente, mettendole in una piccola pignatta con brodo ben grasso, ua

mazzetto di prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, tre garofani, due carote, una foglia di lauro; timo, basilico, sale, pepe, una cipolla, ed una pastinaca; fate bollire finchè siano cotte, e vi resti poca salsa, indi ritiratele, e lasciatele raffreddare; passate la salsa ad uno staccio chiaro, affinchè il grasso vi passi insieme, e che non ve ne resti più d' un mezzo bicchiere, e poi mettetelo in una casseruola con tre rossi d'uova stemprati con un buon pugno di farina; fatele unire al fuoco, acciò divenghi alquanto spessa, immergendovi poscia le code, e coprendole con pane pesto; aggiustatele nel piatto da servire e fatele colorire, mettendovi sopra un coperchio da tortiera, servendola con una salsa piccante fatta alla *ravigotté*, come troverete nel Capitolo XVII delle salse.

Preparate che siano in questa maniera, voi potrete altresì metterle alla graticola, e servirle con la medesima salsa.

Code di vitello con cavoli e ventresca.

Prendete due code, tagliatele in due, fatele imbianchire con mezza libbra di ventresca tagliata in fette; indi fate altresì imbianchire un grosso cavolo tagliato in quattro pezzi. Dopo un quarto d'ora ritiratele all'acqua fresca, e premetelo bene, levandoli tutti i tronchi, ed infilatelo con piccoli pezzi di ventresca, e le code, mettendo tutto in una piccola pignatta con un mazzetto di prezzemolo, cipollette, mezzo bacello di aglio, tre garofani, un piccolo pezzo di noce moscada: bagnate con brodo, sale e pepe rotto: fate bollire lentamente, finchè le code siano cotte, poi cavate il tutto dalla pignatta; lasciando bene sgocciolare ed asciugare il grasso, aggiustando le code coi cavoli, e la ventresca di sopra, mettendovi del sugo colato come per una salsa in una casseruola, con del butirro, sale e pepe rotto: fate unire al fuoco, e versatevi i cavoli con la carne; se non avete sugo colato, prendete della cottura de' cavoli passata allo staccio, e ben disgrassata; mettetela in una casseruola con alquanto di butirro unito con farina: fate unire al fuoco; e se volete servire in una terrina, fate la salsa in maggior quantità.

Pane di vitello alla genovese.

Pigliate della coscia di vitello, tegliatela a fette, e ben battute sottili, fate una salsa o salpicone con olio, anchiode, aglio, prezzemolo, trifole e funghi, sale e pepe, il tutto sciolto; dipoi aggiustate le fette di vitello in un vaso o casseruola, secondo la grandezza del piatto che volete servire, ed a suolo per suolo vi metterete la salsa preparata, indi copritelo, comprinendolo con qualche peso sopra, sino che sia cotto, e poi levate il peso, ed il coperto, disgrassate l'umido, e mettetevi del sugo di limone. Servirete per *entrées*.

Goffa di riso e carne.

Fate cuocere per lo spazio di tre quarti d'ora una mezza libbra di riso in una piccola pignatta con brodo e lardo liquefatto; quando sarà quasi cotto, spesso e molto grasso, mettetene dello spessore di due scudi nel piatto da servire, che dovrà essere di majolica che resista al fuoco; poi mettetevi sopra la carne che giudicherete a proposito, benchè sia di diversa specie, purchè sia cotta in una buona *braise*, e condita di buon gusto. Coprite poi tutto il disopra con riso, di modo che non si vegga la carne, unitelo bene con il coltello, mettendo il piatto sopra la cenere calda con un coperchio di tortiera al disopra, ed un buon fuoco, lasciandolo finchè il riso resti ben colorito; prima di servire, levate il grasso, e servite a secco; oppure aggiugnetevi una piccola salsa nel fondo. Voi potrete altresì aggiustare nella stessa maniera ogni sorta di intingolo di cui vi siete già servito, purchè la salsa sia molto corta.

CAPITOLO IV.

DEL PORCO

e come si serve.

IL porco è d'un gusto assai dolce; egli è impossibile il travagliar bene di cucina, senza servirsene, essendo

però questa una carne molto nutritiva, difficile a digerirsi, e che rilascia il ventre, debbo parlarne poco. Siccome ogni parte del porco può servire, farò un breve racconto di ciascuna in particolare, per soddisfazione e contento di coloro che non patiscono un tale nutrimento.

Della testa del porco.

Essa si aggiusta come la testa del cinghiale, facendola abbrustolire a chiaro fuoco sopra di una stufetta molto ardente, e fregandola a tutta forza con una pietra, e poscia con un coltello; tosto che sia pulita, disossatela a metà, senza levarle la pelle, piccatela al di dentro con lardo, conditeta di sale e spezie miste, prezzemolo, cipollette, funghi ed aglio, il tutto ben triturato, involuppendola in un pannolino bianco; infilatela e fatela cuocere in una buona *braise* fatta con brodo, vino rosso, un grosso mazzetto guernito, cipolle, erbe, sale e pepe.

Quando è cotta, lasciatela raffreddare nella sua *braise*, e servitela sopra d'una salvietta per tramesso per il mezzo.

Formaggio della testa di porco.

Prendete una testa di porco ben nettata; disossatela affatto, e levatele tutta la carne con il lardo, senza tagliare la cotica; tagliate la carne in fili molto minuti, fate lo stesso del lardo; mettete il magro da una parte sopra d'un piatto ben disteso, ed il grasso da un'altra; tagliate altresì le orecchie in fili, condite da ambe le parti, il tutto con sale fino, pepe rotto, timo, lauro, basilico, sei garofani, due pugilli di coriandoli, mezza noce moscada, il tutto triturato finissimo, due bacelli d'aglio, quattro cipolle, e mezzo pugillo di prezzemolo in foglie intiere; mettete la pelle della testa in una casseruola rotonda; aggiustate tutti i fili della carne con far un letto di carne e qualche fetta di giambone se ne avete, con delle foglie di prezzemolo, continuando così sino alla fine; cucite la cotica, piegandola come una borsa, ed involuppatela in uno staccio bianco ben legato con filo. Mettete questa in una pignatta di sua grandezza; per

farla cuocere sei o sette ore con brodo, una pinta di vino bianco, cipolle, erbe, timo, basilico, lauro, un bacello d'aglio, sale e pepe; quando è cotta aggiustatela, asciugatela, mettendola in un vaso proporzionato e ben rotondo, copritela con un coperchio, ed un peso assai grave di sopra, per farle prendere la forma di formaggio che volete; lasciatela raffreddare, indi servitela per grosso tramesso.

Delle orecchie, lingua e piedi di porco.

Le orecchie si fanno cuocere alla *braise* fatta come quella della testa. Quando sono cotte, copritele con pane pesto e fatele abbrustolire, servendole al sugo.

La lingua si mette alla *braise* con una salsa piccante; ella è però migliore salata ed affumicata.

I piedi s'aggiustano come le orecchie.

Della coratella, dello scotennato, della reticella e delle budella del porco.

Le budella servono per fare ogni sorta di sanguinacci, salsiccioni e salsiccie.

La coratella si può aggiustare nella stessa maniera di quella del vitello.

Lo scotennato serve a fare il grasso per le salsiccie e varie farse.

La reticella è buona per gli *entrées* in *crepine*, per il lardo: e senza di questo non si può far cucina.

Dei giamboni, e come si aggiustano.

Le coscie e le spalle si mettono in giambone, salandole ed affumicandole.

A quest'effetto fate una salamoja con sale, o salnitro, ed ogni sorta di erbe odorifere, come timo, lauro, basilico, balsamino, maggiorana e ginepro; bagnate il tutto con metà acqua, ed altra vino, unito, lasciando tutte queste erbe in fusione nella salamoja per ventiquattr'ore, indi si passa allo staccio, lasciandovi dentro i giamboni per quindici giorni; poi ritirateli dalla salamoja e fateli sgocciolare ed asciugare, lasciandoli affumicare sotto del fornello. Quando sono secchi, per conservarli, fregateli con vino ed aceto, mettendoli sopra della cenere calda. Volendoli

poscia far cuocere, puliteli e lasciateli due o tre giorni nell'acqua per levar loro il sale; involuppateli in uno staccio bianco, e metteteli in una pignatta con due pinte d'acqua, ed altrettanto di vino rosso, radici, cipolle, un grosso mazzetto guernito di ogni sorta di erbe fine, e fateli cuocere cinque o sei ore a lentissimo fuoco.

Quando saranno cotti, lasciateli raffreddare nella loro cottura, poi ritirateli, levando loro leggermente la cotica, lasciandovi tutto il grasso, sul quale aggiungerete del prezzemolo trito, alquanto di pepe, e della crosta di pane grattugiato; mettendovi sopra un coperchio infuocato, acciò il pane s'inzuppi bene nel grasso, e prenda colore: serviteli su d'una salvietta, che siano freddi, per grossi tramessi.

Se i giamboni fossero freschi e piccoli, potete farli cuocere allo spiedo, e servirli caldi o freddi per tramesso, procurando però di levar loro il sale con maggior diligenza.

Del petto, schiena e carré di porco.

Il petto si serve in piccolo salato: il filetto, il quarto, e la schiena si servono in coste, allo spiedo con una salsa di mostarda, od un intingolo di piccole cipolle.

Carré di porco da latte in intingolo.

Tagliate un carré di porco da latte in coste, che farete cuocere con alquanto di brodo, un mazzetto guernito, sale e pepe: prendete un'animella di vitello imbianchita, tagliatela in grossi dadi, mettendola in una casseruola con funghi, qualche fegato di volatile, ed alquanto di butirro; passate il tutto al fuoco con un buon pugno di farina stemprata con metà brodo e metà vino bianco, e sugo sufficiente per dar colore all'intingolo, sale e pepe rotto, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, mezzo bacello d'aglio, e due garofani; fatelo cuocere e ridurre a corta salsa, e servite sopra le coste.

Nello stesso modo potrete aggiustare le coste con l'intingolo, e quando saranno mezzo cotte, aggiugnatevi l'animella di vitello, il fegato, e dei funghi con lo stesso condimento.

Come si debba fare il piccolo salato di porco.

Qualunque pezzo di porco serve per il piccolo salato, il filetto però è il migliore; tagliate i pezzi della grossezza che più vi piace; prendete del sale pesto, di cui ne metterete una libbra per ogni quindici libbre di carne, fregatene la medesima in ogni parte, ed aggiustatela in un vaso; quando è ben pieno, serratelo forte, e servitevene dopo cinque o sei giorni; badate che il salato è sempre migliore quando è più fresco, indi ve ne potete servire sia per mangiare con il sugo di piselli, intingoli di cavoli, di legumi, o sugo di lenti o di rape, purchè nell' intingolo in cui aggiungete il salato non mettiate del sale, e se il vostro salato ha preso troppo sale, prima di farlo cuocere, immergetelo nell'acqua tepida, lasciandolo stare il tempo che basterà per ridurlo a quel grado che volete.

Come si debba fare il lardo ed il grasso.

Prendete il lardo del porco, lasciandovi il meno di carne che potrete; aggiustatelo nella grotta sopra delle tavole con disopra una libbra di sale pesto, se il lardo è di dieci libbre; quindi, dopo averlo fregato, mettete l'uno sopra l'altro, cioè carne contro carne, coprendolo con assi, e delle pietre al disopra, acciò resti il lardo più fermo, lasciandolo almeno per quindici giorni nel sale, sospendendolo poscia in luogo asciutto per farlo seccare.

Il grasso si fa dopo d'aver pelato lo scotennato, o cotica; tagliatelo in piccoli pezzi, e mettetelo in una caldaja con un quartino d'acqua, una cipolla piccata con garofani; fatelo poscia liquefare a piccol fuoco, finchè la crosta cominci a colorirsi, ed allora ritiratelo dal fuoco, lasciandolo poi raffreddare a metà; in seguito versatelo in un vaso di terra, collocandolo per metterlo in qualche luogo freddo.

Sanguinacci di parco, oppure di cinghiale.

Prendete delle cipolle tagliate, e fatele cuocere con acqua c. dello scotennato; quando sarà ben cotto, e non vi sia più grasso, tagliatelo in dadi, mettendolo

in una casseruola con le cipolle, del sangue e della crema; condite con sale fino, spezie miste, ed unite il tutto insieme, indi imbottatelo nelle budella, che avrete tagliate giusta la lunghezza dei bodini che volete fare; non riempitele troppo, affinchè cuocendo non vengano a creparsi; legate i due estremi disgiunti di ciascuno budello, e fateli cuocere all'acqua bollente un quarto d'ora. Per conoscere se sono cotti, cavatene uno con la schiumora, e pungendolo con un ago, se non esce più il sangue, ma piuttosto il grasso, è segno che sono cotti; lasciateli poscia raffreddare, per rimetterli in seguito alla graticola prima di servirli.

I bodini di cinghiale si fanno nella medesima maniera come sopra.

Del modo di aggiustare il sangue di vitello, di porco e d'agnello, non facendo sanguinacci.

Prendete della cipolla tagliata in piccoli dadi, e fatela cuocere in una casseruola sopra di una stufetta, o nella pentola al fuoco con butirro e grasso; fate che le cipolle siano molto grosse, poi versatevi il sangue di sopra, volgendolo leggermente al fuoco, come si fa dell'uova sbattute; conditele poi con sale e pepe: se in questa maniera non è così gustosa come il sanguinaccio, vi troverete però una minore spesa.

Sanguinacci bianchi olla cittadina.

Mettete al fuoco un boccale di buon latte, e fatelo bollire, aggiungendovi un buon pugno di pane pesto passato allo staccio, e fate ribollire il tutto insieme, volgendolo sovente principalmente verso il fine, finchè il pane abbia succhiato tutto il latte, e che sia beue spesso: mettete a raffreddare, poi tagliate sei cipolle in piccoli dadi, fatele cuocere con butirro a lento fuoco senza lasciarle colorire, indi prendete mezza libbra di scotennato triturato, e mescolatelo con le cipolle che avrete levato dal fuoco, aggiungendovi altresì il pane pesto con sei rossi d'uova, un quartino e mezzo di crema, e stemprate il tutto insieme; conditelo di sale e spezie fine. Prendete poi le budella di porco ben lavate e tagliate della lun-

ghezza dei sanguinacci che volete fare, non empitele più di tre quarti; legandole alle estremità; fate bollire dell'acqua, e quando bollerà forte, mettetevi leggermente i sanguinacci, lasciandoli finchè siano cotti, il che sarà, quando pungendoli uscirà il grasso; allora ritirateli leggermente con la mestola, mettendoli nell'acqua fresca e facendoli sgocciolare, indi rimetteteli alla graticola in una cassa di carta: e levando loro la cassa, serviteli caldi.

Maniera di fare ogni sorta di cervellato.

Comunemente si prende della carne di porco la più tenera e più tralardata, oppure di carne di vitello, lepre, o coniglio, purchè abbia molto grasso; prendete adunque della carne a proporzione delle cervella che volete fare, tagliatela con alquanto di prezzemolo, cipollette, sale e spezie miste; prendete delle budella, riempite di carne, e legate i due estremi, lasciandoli affumicare due giorni sotto il fornello, indi fateli cuocere due o tre ore nel brodo senza sale. Se volete farli con la cipolla, prendetene a proporzione della carne che avete, trituratele, e fatele cuocere con lardo, e grasso liquefatto: quando siano quasi cotte, mettete nella carne, terminando li cervellati come abbiamo detto.

Se volete farne con i tartufi, tagliate la carne, indi mettetevi i tartufi senza farli cuocere; ed il resto come sopra.

Maniera di fare ogni sorta di salsiccia.

Prendete la carne di porco più grassa, tagliatela con prezzemolo, cipollette trite, conditele con sale e spezie fine. Imbottate il tutto in budella di vitello o di porco, legandola e facendola abbrustolire.

Voi potrete darle il gusto come più vi piace, come di tartufi, o di cipolle; se si tratta de' tartufi, tagliatene con la carne quei che volete; se delle cipolle, mettetene una piccola porzione.

Le salsiccie piane si fanno nella medesima maniera, eccetto che metterete la carne nella rete di porco, facendole poi abbrustolire nello stesso modo.

Salsiccioni di porco, ossia Androuilles.

Prendete delle budella di porco ben lavate, poi tagliatele della lunghezza de' salsiccioni che volete fare, immergetele nell'acqua dove vi sia un quartino di aceto, timo, lauro e basilico, per far loro perdere il gusto delle budella; poi prendete una parte di queste budella, tagliatela in fili, facendo lo stesso dello scotennato e di alcuni altri pezzi di porco; condite il tutto insieme con sale e spezie fine, mescolate con un poco di anisi; poi riempite due terzi di dette budelle, legandole e facendole cuocere con metà acqua e metà latte, sale, timo, lauro, basilico, e scotennato per condirle: quando saranno cotte, lasciatele raffreddare nella loro cottura, e servitele abbrustolite per *hors d'oeuvre*.

Giambone, ossia presciutto in cincarat.

Prendete del presciutto tagliato in fette ben minute, mettetelo in una casseruola o pentola con alquanto di grasso o di lardo, fatelo cuocere a lento fuoco, e quando sarà cotto, aggiustatelo nel piatto, mettendo nella stessa casseruola alquanto d'acqua e d'aceto, con pepe rotto, per distaccarne l'avanzo, il che farete volgendo la vostra salsa con un cucchiajo, indi servitela sul presciutto.

Del porco da latte.

Il porco da latte si fa cuocere allo spiedo: quando l'avrete ben pelato, ed acconciato, tagliatelo un poco di pelle in testa, nelle spalle e coscie, acciò la pelle non si rompa: indi mettetelo al fuoco, fregandolo sovente con olio, per rendere la pelle più tenera, e servitelo subito che l'avete cavato dallo spiedo, perchè ha miglior gusto.

Porco da latte in quarto, au pere douillet.

Fate un buon brodo con della coscia di bue, un giaret di vitello, o due piedi, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, due bacelli d'aglio, tre garofani, mezza noce moscata, cipolle e radici; tosto che la carne sia cotta, passate il brodo allo staccio, mettendo.

il porco in un vaso proporzionato con quattro grossi gamberi, ed il brodo, aggiungendovi un boccale di vino bianco, sale e pepe rotto, e facendolo cuocere per un'ora e mezzo; passate poi la cottura allo staccio, disgrassandola e mettendola su di una stufetta, con ridurla in gelatina, aggiungendovi mezzo limone pelato e sei bianchi d'uova sbattuti col guscio, fatelo poscia passare in una stamigna; aggiustate il porco in un vaso proporzionato, ed i quattro gamberi di sopra con branchi di prezzemolo verde, versandovi sopra la gelatina, immergendo poscia il piede del vaso in acqua calda, e rovesciandolo prontamente sul piatto che dovete servire, con una salvietta disotto.

Porco da latte in blanquette.

Prendete gli avanzi di un porco da latte già servito arrosto, e tagliateli in fili minuti; mettete in una casseruola del butirro grosso come una noce, con funghi tagliati in piccole fette, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, due cipolline, due garofani, mezza foglia di lauro, timo e basilico, passate il tutto al fuoco con un pugillo di farina; stemprate con un bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo, sale e pepe rotto, fate bollire a lento fuoco, e ridurre a metà; levate il mazzetto, mettendovi i fili di carne; fate scaldare senza bollire, aggiungendo un'unione di tre rossi d'uova, stemprati in due cucchiari a bocca d'agresto, ed altrettanto brodo; fate unire al fuoco senza bollire, e servite caldo.

Porco da latte in galantina.

Quando è ben nettato, disossatelo affatto, e distendetelo sopra un pannolino bianco, con sopra una buona farsa di carne condita di buon gusto, della spessezza di uno scudo, aggiustando sopra la farsa dei pezzi di presciutto, su dei quali aggiungerete dei pezzi di lardo, con sopra de' tartufi, ed alla fine dei rossi d'uovo duri; coprite il tutto con alquanto di farsa, poscia volgete il porco, senza disordinare i cardoni; involtatelo in fette di lardo, ed in una stamigna; legatelo, e fatelo cuocere per tre ore con metà brodo e metà vino bianco, sale, pepe rotto, radici,

cipolle, un gran mazzetto di prezzemolo, cipolline, aglio, garofano, timo, lauro e basilico; quando sarà cotto, lasciatelo raffreddare nella sua cottura, e servitelo freddo per tramesso: facendo così a tutte le galantine.

Porco da latte alla lionese.

Disossatelo tutto, eccettuata la testa ed i piedi, e fate una farsa in questo modo: mettete nella casseruola una pinta di buon latte; quando bollerà, aggiungete mezza libbra di mollica di pane, che lascerete bollire finchè sia spessa, e non vi sia più latte, volgendola sovente affinchè non si attacchi e lasciatela raffreddare; indi prendete una coscia di vitello d'una libbra circa, con altrettanto grasso di bue tagliato insieme; mettetevi poi il pane pesto con del prezzemolo, cipollette e funghi trituriati, sale e pepe con quattro uovi intieri; tagliate in grossi dadi il fegato del porco, e quasi altrettanto presciutto crudo, che mischierete con la farsa, aggiustando il tutto nel porco; poi cucitelo ed accomodatelo, come se doveste metterlo allo spiedo; copritelo con lardo, ed involupate in una stamigna, legatelo, fatelo cuocere come il precedente, e servitelo sopra di una salvietta freddo per tramesso.

Porco da latte in pasticcio freddo.

Per fare questo pasticcio freddo, adoperate quello che spiegheremo nell'articolo de' pasticci.

CAPITOLO V.

DEL MONTONE.

Le parti del montone che sono più in uso nella cucina sono le seguenti:

Le gambe, il quarto, la spalla, l'arrosto, il collo, il petto, il filetto, la lingua, i piedi, i rognoni esteriori e la coda.

Arrosto di montone in varie maniere.

Si mette intero allo spiedo, piccato di ventresca, e si serve nel suo sugo per piatto di mezzo. Si mette

ancora alla *sainte Menchoult*; allora fatelo cuocere alla *braise* come la lingua di bue; quando poi è cotto, copritelo con pane pesto per farlo colorire, e servite sotto una buona salsa. Si può anche quando è ben piccato farlo cuocere come un *fricandeau*, ed anche ghiacciarlo.

Gigot di montone alla Perigord.

Prendete de'tartufi tagliati in piccole fette, che volgerete insieme con piccoli pezzi di lardo, sale, spezie fine, prezzemolo, cipolle ed aglio, il tutto ben trito; coprite per ogni parte il *gigot* di tartufi e lardo, lasciandolo per due giorni involuppato bene in una carta, acciò non prenda aria; poscia fatelo cuocere cinque ore a piccol fuoco dentro di una casseruola nel suo sugo coperto di pezzi di vitello e di lardo; quando sarà cotto, levate il grasso della salsa in cui è cotto, aggiungendovi un cucchiaino di sugo, e servite.

Gigot di montone con erbaggi ghiacciati.

Prendete un *gigot*, mortificatelo, infilzate, e mettetelo in una pignatta con buon brodo, e prendete la metà di un cavolo, una dozzina di radici per accomodarle d'intorno, sei grosse cipolle, tre occhi di selleri e sei rape; fate imbianchire il tutto insieme per un mezzo quarto d'ora, lasciandolo poscia alquanto nell'acqua, e premete per levarli l'acqua; infilzate il cavolo ed i selleri, e mettete tutti questi erbaggi a cuocere con il *gigot*; condite, mettendovi pochissimo sale. Quando il tutto è cotto, aggiustate il *gigot* e gli erbaggi su d'un piatto, asciugate il grasso che resta con un pannolino bianco; prendete poscia il brodo in cui è cotto il *gigot*, disgrassatelo, e poi passatelo alla stamigna, facendolo ridurre a due cucchiaini, e questa sarà la gelatina che metterete leggermente sopra il *gigot* con gli erbaggi per ghiacciarli egualmente; mettete poi del sugo chiaro nella casseruola della gelatina per staccarne il resto, passate questa salsa alla stamigna per renderla più chiara, e conditela di buon gusto: servitela sopra gli erbaggi, senza toccare il ghiaccio.

Gigot di montone col prezzemolo.

Prendete un *gigot* mortificato, infilzate, fatelo cuocere cinque ore con brodo e pochissimo sale, ed un mazzetto guernito; quando sarà cotto il *gigot*, levatelo e disgrassate il brodo; lo ridurrete in gelatina, rimettendo poscia il *gigot* nella stessa casseruola affinché prenda tutto il sapore della carne; abbiate cura di rivolgerlo affinché non si attacchi; quando non vi sia più di salsa nella casseruola, aggiustate il *gigot* sul piatto che dovete servire, mettendo nella casseruola del sugo colato chiaro per staccarne il resto. Togliete un buon pugno di prezzemolo, fatelo imbianchire un mezzo quarto d'ora, poi mettetelo nell'acqua fresca, premendolo e tagliandolo ben fino, e per fine spargetelo nella vostra salsa, la quale procurerete che sia condita di buon gusto, servendola poscia per disopra il *gigot*.

Gigot di montone alla poele.

Prendete un *gigot* già mortificato, e poi tagliatelo in fette di tutta la sua larghezza, grosse due dita; fate quattro pezzi del *gigot*, ed inlardatelo; condite di lardo, prezzemolo, cipollette, funghi, un bacello d'aglio, sale e pepe; mettete al fondo di una casseruola qualche pezzo di lardo e cipolla, aggiustando il *gigot* di sopra; coprite bene la casseruola, e fatelo cuocere a fuoco lento nel suo sugo; quando sarà già mezzo cotto, disgrassate la salsa; e se avete del sugo colato, mettetene un poco, e servitelo a corta salsa.

Gigot di montone alla genovese.

Prendete un *gigot* di montone mortificato, levategli la pelle senza distaccarla del tutto da detto *gigot*, infilzate nella carne dei pezzi di selleri mezzo cotti alla *braise*, o nel brodo de'piccoli cocomeri tagliati grossamente, del lardo, il tutto ben condito leggermente, ed alcune file d'acciuga; rimettendo poi la pelle in modo che non sembri staccata, attaccandola con filo affinché non si ritiri, e cotto allo spiedo al solito, servite con una salsa, mettendo un poco di cipollina.

Gigot di montone all'acqua.

Aggiustate un poco il *gigot* di montone, tagliandolo verso il fine, affinchè non resti così lungo; lardate con lardo la carne, ed alcune fila d'acciughe, oppure mettetevi alquanto più di sale nel farlo cuocere; legatelo, e mettetelo in una pignatta con un boccale d'acqua ed altrettanto brodo; fatelo bollire, schiumandolo; aggiungetevi un mazzetto di prezzemolo, cipollette, mezzo bacello d'aglio, tre cipolline, due garofani, due cipolle, una carota ed una pastinaca. Quando sarà cotto, passate il brodo alla stamigna con disgrassarlo, mettendolo poi al fuoco per ridurlo alla consistenza di gelatina; la quale dovete poi mettere sopra il *gigot*; mettete poscia qualche cucchiaino di brodo o sugo colato per distaccare ciò che vi resta nella casseruola, e dopo di averla passata allo staccio, servitela sotto al *gigot*.

Gigot all'inglese.

Tagliate alquanto il *gigot* sul fine, e la pelle sopra l'osso della giuntura per piegarla senza sfigurarla; inlardate il tutto per traverso con lardo, legatelo, e mettetelo in una pignatta con brodo, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, tre garofani, una foglia di lauro, timo, basilico, sale e pepe; quando sarà cotto, lasciatelo sgocciolare, togliendone il grasso con un pannolino, servendolo con una salsa fatta come segue.

Mettete in una casseruola un bicchiere di brodo, e quasi altrettanto di sugo colato, de'capperi, un'acciuga, alquanto di prezzemolo, cipolletta, cipolline, un rosso d'uovo indurito, il tutto ben triturato; fatele dare due o tre bolli, servendola sopra il *gigot*.

Gigot ai cavolfiori.

Fatelo cuocere come sopra, e dopo d'averlo aggiustato sopra il piatto da servire, mettendovi all'intorno de'cavolfiori, i quali imbianchirete per un momento, e ritirati li porrete a cuocere in acqua bollente con sale ed un pezzo di batirro; allorchè saranno cotti, e sgocciolati, acconciateli propriamente attorno al

gigot, e mettete i cavolifiori in alto, versandovi sopra una buona salsa fatta con sugo colato ordinario, pepe, butirro e sale, stemprandola al fuoco; e quando dovrete servire, mettetevi dell'aceto.

Gigot ai cavolifiori ghiacciati di caccio parmigiano.

Fate cuocere il *gigot* ed i cavolifiori come sopra, con questa differenza che bisogna mettervi meno sale; il tutto essendo cotto, prendete il piatto che dovete servire, mettendovi un poco di salsa come sopra; coprite la salsa con formaggio parmigiano grattugiato, versandovi sopra il resto della stessa salsa, facendo un nuovo coperto di formaggio; allora mettetelo a cuocere a fuoco lento, coprendolo con un coperchio di tortiera, sopra di cui vi metterete del fuoco, finché abbia preso il color dorato, e si riduca in corta salsa. Prima di servire, asciugherete i bordi del piatto, e lasciate sgocciolare il grasso che si trova nella salsa.

Gigot ai piccoli cocomeri.

Mettete a cuocere un *gigot* di montone in una pignatta con brodo, od acqua, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, tre chiodi di garofano, timo, lauro, basilico, due cipolle, due carote, una pastinaca, sale e pepe; e quando sarà cotto passate la salsa alla stamigua, disgrassandola, acciò si riduca in gelatina che servirete sopra il *gigot*, mettendo disotto un intingolo di piccoli cocomeri tagliati in due o tre pezzi secondo la loro grossezza, raschiateli e fateli imbianchire un poco, per togliere la forza dell'acido, servendolo in una salsa stemprata.

Gigot à la regence.

Tagliate un *gigot* di montone per traverso in tre o quattro pezzi, inlardate ciascun pezzo di lardo, condite di sale, spezie fine, erbe fine triturate, fate cuocere nella stessa maniera del bue alla reale, e lo servirete caldo per *entrée* o freddo per tramesso.

Gigot alla reale.

Fate cuocere il *gigot* alla *braise* nella stessa maniera di quello de' cavolifiori, e servite sopra un intingolo

d'animelle di vitello, funghi e piccoli uovi; per far quest'intingolo voi farete imbianchire nell'acqua tepida un'animella di vitello; indi la metterete nell'acqua fresca, e la taglierete in grossi dadi dopo d'averle tolto il cornetto; la metterete nella casseruola con funghi tagliati nella stessa maniera, passandoli al fuoco con un mazzetto di prezzemolo, cipollette, due garofani, un mezzo bacello d'aglio, mettendovi in seguito un pugillo di farina; bagnate in appresso con metà sugo e metà brodo, facendo cuocere a fuoco lento, condite di sale e pepe rotto; quando sarà pressochè cotto, disgrassate e mettete i detti piccoli uovi, che avanti farete imbianchire nell'acqua bollente, indi ritirarli all'acqua fresca per togliere la piccola pelle che si trova disopra; dopo che avranno bollito mezzo quarto d'ora nell'intingolo, aggiugnetevi del sugo di limone, oppure d'aceto, e servitelo sopra il *gigot*; se avete poi del sugo colato, mettetevi meno di farina, e di sugo di limone.

Per i piccoli uovi, come non si può sempre averne, se ne può fare in questa maniera:

Fate indurire due uova, prendendone li rossi, che metterete in un mortaio con mezzo pugillo di sale; pestateli, aggiugnetevi un rosso d'uovo crudo; allorchè saranno stemprati, ritirateli per metterli sopra della tavola coperta di farina, volgendoli a guisa d'una piccola salsiccia, e tagliandoli in piccoli pezzi eguali, volgendo ciascun pezzo nel fondo delle mani per farli rotondi, mettendoli sopra d'un piatto, facendoli poscia cuocere alquanto nell'acqua bollente, con ritirarli nell'acqua fresca, e metterli a sgocciolare sopra uno staccio prima di metterli nell'intingolo.

Questo intingolo vi può servire a mascherare varie sorta di carni in *entrée*, e quando è solo, si serve per tramesso.

Gigot alla Mailly.

Disossate il *gigot* alla riserva del fine, poi fateli dei buchi al di dentro, senza pertugiare la pelle, per mettervi un *salpicon* fatto in questa maniera:

Tagliate del lardo, alquanto di presciutto, dei funghi, dei piccoli cocomeri tagliati in dadi, condite di

sale, spezie fine mescolate, prezzemolo, cipollette triturate, timo, basilico in polvere, lauro; unite tutto insieme, fatelo entrar per tutto nel *gigot*, in seguito legatelo e mettetelo in una casseruola con un bicchiere di brodo, ed altrettanto di vino bianco, una cipolla, una carota, ed una pastinaca; fatelo cuocere a piccol fuoco ben chiuso per cinque ore, e quando sarà cotto, disgrassate la salsa, passatela alla stamigna, e se sarà troppo liquida, riducetela a lento fuoco a giusta consistenza, aggiugnetevi un poco di sugo colato per legarla: servite sopra il *gigot*.

Gigot di montone alla remoulade.

Inlardate il *gigot* di lardo mischiato con erbe fine, sale, ec. come sopra, facendolo cuocere allo spiedo; quindi fate una *remoulade*, e servitela sotto al *gigot* caldo per *entrée*.

Gigot alla sultana.

Fate alquanto di farsa con un pezzo di coscia di vitello grosso come un uovo, altrettanto di grasso di bue, che triturerete insieme, aggiungetevi prezzemolo, cipollette tagliate, un rosso d'uovo crudo, un cucchiajo d'acquavite, sale e pepe: fate de' buchi in tutto il disopra del *gigot*, per far entrare questa farsa; fatelo cuocere allo spiedo involuppato di carta, allorchè sarà cotto, servitelo con una salsa fatta come segue.

Mettete in una casseruola un quartino di vino bianco, altrettanto di brodo con prezzemolo, cipollette, una mezza foglia di lauro, timo, basilico, un bacello d'aglio, due garofani, una carota, mezza pastinaca, sale e pepe rotto: fate bollire il tutto per un' ora a piccol fuoco, riducendo la salsa a metà; passatela alla stamigna, aggiugnendovi un uovo duro triturato ed un pugillo di prezzemolo imbianchito triturato finissimo, e butirro grosso come una noce stemprato con farina: fate unire al fuoco e servite sopra il *gigot*.

Gigot brinato.

Inlardatelo per ogni parte con piccoli cocomeri, presciutto e lardo, il tutto tagliato in dadi; infilzate, mettendolo in una pignatta con un quartino di brodo, un bicchiere di vino bianco, un pezzo di presciutto, un mazzetto di prezzemolo, tre chiodi di garofano, un bacello d'aglio, timo, foglie di lauro e basilico; fatelo cuocere a piccol fuoco per tre o quattro ore; poscia passate una parte della salsa alla stamigna, disgrassatela, e mettetevi tre rossi d'uova duri, capperi, acciughe e prezzemolo imbianchito, aggiungetevi il pezzo di presciutto cotto con il *gigot*; triturate tutto ben fino, mettendovi alquanto di butirro con farina, fate unire la salsa al fuoco, e servitela sopra il *gigot*.

Quarto di montone in coste arrosite.

Tagliate un quarto di montone in coste alquanto grosse, levandone un poco sul fine, affinchè non siano troppo lunghe, immergendole in butirro fresco fuso, o in buon olio; condite di sale, pepe, prezzemolo, cipollette e funghi, il tutto ben triturato il più che potrete, coprendole con pane pesto fino; fatele cuocere a fuoco lento sopra la graticola, bagnandole mentre cuociono coll'avanzo del condimento, acciò non si asciugino troppo, e che restino di color d'oro; servitele senza salsa, oppure con sugo chiaro, dove vi sia alquanto d'agresto, sale e pepe rotto. E si servono per *entrée*.

Quarto di montone all'inglese con lenti.

Tagliatelo in piccole costè, facendole cuocere in buon brodo, poco sale, ed un mazzetto guernito: fate cuocere una libbra di belle lenti con brodo; quando saranno cotte, cavatene il sugo, mettendolo con le coste cotte e ben condite; se per sorte il sugo fosse troppo chiaro, fateli prendere un poco di consistenza al fuoco; poi prendete una terrina per servire a tavola, che resista al fuoco, mettetevi le coste dentro con la metà del sugo, coprendo con mollica di pane mezzo abbrustolita; mettete poscia la vostra

terrina nel forno, facendola bollire un'ora: ed in servendo, mettetevi il resto del sugo per *entrée*.

Costelette di montone in veste di camera.

Fatele cuocere con brodo, poco sale, un mazzetto guernito; cotte che saranno, disgrassate il brodo, e passatelo allo staccio; poscia riducetelo in gelatina, mettendovi le coste dentro per ghiacciarle: dopo ghiacciate, lasciatele raffreddare. Prendete della coscia di vitello, e grasso di bue, per fare una farsa con due uova, sale, pepe, prezzemolo, cipollette, funghi, il tutto triturato, e bagnate la farsa con crema; poscia involupate ciascuna costa con questa farsa, mettetela sopra una tortiera, coprendole con pane pesto; poi fatele cuocere al forno, e quando saranno di bel colore, fatele sgocciolare del loro grasso, e servite sotto una buona salsa chiara o per *entrée*.

Costelette di montone al basilico.

Prendete un *carr * di montone, tagliatelo in coste, facendole cuocere come sopra, e finitele nella stessa maniera; circa la farsa, fatela consimile, con questa differenza che vi aggiungerete del basilico finissimo, un uovo di pi , e meno crema; quando saranno bene involupate di farsa, coprite di pane pesto: e fritte di bel colore, servitele guernite di prezzemolo fritto; aggiustatele d'intorno ad un pezzo di mollica di pane fritto nel mezzo del piatto. Servitele per *entrée*.

Quarto di montone al prezzemolo.

Tagliate con propriet  un quarto di montone, levandoli la pelle che si trova di sopra il filetto, piccate tutto il quarto di prezzemolo intero, e ben verde, e fatelo cuocere allo spiedo; quando sar  secco il prezzemolo, se avete del grasso, bagnatelo di tempo in tempo, finch  il quarto sia cotto; mettete alquanto di sugo in una casseruola con cipollette trite, sale, e pepe rotto, fate scaldare, e servite di sotto il quarto.

Quarto di montone alla Conti.

Aggiustatelo, levandovi la pelle di sopra il filetto; prendete tre once di ventresca, due acciughe lavate

o sia anchiodè, tagliatele in pezzi, ed unitele con alquanto di pepe rotto, due cipollette, prezzemolo, una mezza foglia di lauro, cipollette trite, tre o quattro foglie di basilico in polvere, con altrettante foglie di serpentaria trita; inlardate tutto il filetto con lardo, e le accinghe, mettendo il quarto con tutte le erbe in una casseruola, bagnando con un bicchiere di vino bianco, ed altrettanto brodo; fate cuocere a piccol fuoco per tre ore: allorchè sarà cotto, voi disgrassarete la salsa, mettendovi del butirro con farina della grossezza di una noce; fate legare la salsa al fuoco, e servitela sopra il quarto.

Costelette di montone al sugo di rape.

Prendete dieci o dodici rape secondo la loro grossezza, ben tenere, e dopo averle ben pelate e lavate, tagliatele in piccioli pezzi; imbianchitele per un mezzo quarto d'ora nell'acqua bollente, indi lasciatele sgocciolare; poi mettetele in una casseruola con un pezzo di butirro; passatele al fuoco, volgendole sovente, finchè abbiano preso alquanto di colore, aggiungendovi allora un pugillo di farina, sale, pepe e due cipolline tagliate, bagnando con brodo, e facendole bollire a piccol fuoco, finchè le rape siano ridotte in gelatina consistente; poi passatele per una mestola, ed intanto che cuociono tagliate il quarto di montone in coste, le quali marinarete con sale e pepe ed alquanto di grasso o sia olio, fatele arrostitire alla graticola, adacquandole col resto della marinata, servendole sopra la gelatina di rape: servitela per *entrées*.

Costelette di montone alla mariniera.

Tagliate un quarto di montone in coste, aggiustatele in una casseruola con butirro grosso la metà d'un uovo, passatele al fuoco finchè siano divenute alquanto rosse, poi bagnatele con un bicchiere di vino bianco, ed altrettanto brodo, aggiungendovi una dozzina di piccole cipolle bianche, e facendo bollire a piccol fuoco; una mezz'ora dopo mettetevi tre once di ventresca, una carota, ed una pastinaca, il tutto tagliato in fili, un piccolo bronco di saitureggia, e prezzemolo trituro, un poco di sale, pepe rotto

ed aceto: allorchè le coste sono cotte, e vi resta poca salsa, accomodate le coste da servire, mettendo le cipolle d'intorno con le fila delle radici, e lardo sopra le coste, e servitele per *entrée*.

Costelette di montone alla pluche verte.

Preparate le coste di montone come sopra, mettendole in una casseruola con del butirro, un mazzetto di prezzemolo, cipolle, due bacelli d'aglio, due cipolline, cinque o sei foglie di serpentaria, due garofani, una mezza foglia di lauro, alquanto di timo, e basilico; passatele al fuoco, mettendovi un pugno di farina; bagnatele con un bicchiere di vino bianco, ed alquanto più di brodo, conditele di sale e pepe, facendole bollire a lento fuoco finchè vi resti più poca salsa, e che siano cotte le coste; allora aggiustatele sul piatto da servire, passate la salsa allo staccio, e disgrassatele, rimettendo al fuoco con del butirro grosso come un uovo mescolato con farina, ed un pugillo di prezzemolo imbianchito, ben premuto, e tagliato fino, con mezzo cucchiajo d'agresto, volgetela finchè sia unita come una salsa bianca, e servitela sopra le costelette.

Guazzetto di montone.

Per fare un guazzetto di montone al gusto cittadinoesco, tagliate una spalla di montone in pezzi larghi due dita, ed alquanto più lunghi; fate un rosso con alquanto di butirro, ed un cucchiajo a bocca di farina, facendoli arrostire a piccol fuoco, volgendoli sempre con un cucchiajo fino che diventino del colore della cannella; poi mettetevi la carne, e passatela cinque o sei volte al fuoco, volgendola di tanto in tanto, dopo che vi avrete posto un boccale di brodo, o di acqua calda a poco per volta, affinchè il rosso si stempri bene, volgendo sempre col cucchiajo, finchè l'abbiate messo tutto. Condite la carne con sale, pepe, un mazzetto di prezzemolo, cipolle, una foglia di lauro, timo, basilico, tre garofani, un bacello d'aglio, fate cuocere a piccol fuoco; a mezza cottura inchinate la casseruola per sgocciolare il grasso, levatelo con un cucchiajo, lasciandone il meno che

potrete, prendete delle rape ben pelate e lavate, tagliatele in pezzi, mettendole nella carne, e fatele cuocere assieme; quando il tutto sarà cotto, levate il mazzetto, inchinate di nuovo la casseruola per togliere l'avanzo del grasso. Se la salsa è troppo lunga, fatela ridurre al fuoco, finchè sia della consistenza d'una doppia crema; aggiustate i pezzi di carne nel fondo del piatto, con le rape di sopra, e bagnate il tutto con salsa, e servitelo per *entrée*.

Guazzetto di montone particolare.

Prendete un quarto di montone, tagliate le coste doppie, affinchè siano più grosse, non lasciando a ciascuna che una costa; tagliatele cortissime, ed aggiustatele con proprietà; appianatele un poco, mettendole a cuocere nel brodo con un mazzetto di prezzemolo, cipollette, una mezza foglia di lauro, ed un poco di timo, basilico, due garofani, un mezzo baccello d'aglio, sale e pepe rotto; prendete delle rape, e tagliatele come amandole, fatele bollire un mezzo quarto d'ora, indi mettetele nell'acqua fresca, fatele cuocere nel brodo, e del sugo per colorirle, poco sale, e pepe rotto; allorchè saranno quasi cotte, mettetevi due altri cucchiaini di sugo colato; le coste quando saranno cotte, disgrassatene la salsa, e passatela allo staccio per metterla nell'intingolo delle rape, procurando che non sia troppo salata, riducendola alla consistenza d'una salsa, poi aggiustate le coste nel piatto da servire con l'intingolo di rape sopra, e servitele per *entrée*.

Quarto o coscia di montone coi cocomeri.

Prendete un quarto di montone mortificato, aggiustandolo con proprietà, levandogli la pelle disopra il filetto, ed i nervi; tagliate le ossa che sono al basso delle coste; piccate il filetto disopra con lardo fino, e poi mettetelo allo spiedo, se volete, senza piccarlo, ma questo è troppo comune. Pigliate due o tre cocomeri pelati, vuotati e tagliati in dadi, fateli marinare per due ore con un piccolo cucchiaino d'aceto, alquanto di sale pesto, premendoli bene con le mani per fare uscir l'acqua, e metterli a misura in una

casseruola con un pezzo di butirro e prosciutto; passateli al fuoco, rivolgendoli sovente con un cucchiajo finchè cominciano a colorirsi: allora mettetevi un pugillo di farina, bagnandoli con metà sugo e metà brodo: e se non avete sugo, coloriteli di più; fateli cuocere a piccol fuoco, e disgrassateli; quando saranno cotti, aggiugnetevi un poco di sugo colato per unirli: se non avete sugo colato, mettetevi più di farina prima di bagnarla. Finito che sia l'intingolo, servitelo sotto il quarto di montone; se voi volete servire un intingolo di filetti di montone ai cocomeri, tagliateli in fette sottili, e fateli marinare e cuocere come sopra. Finito l'intingolo di buon gusto, prendete della coscia di montone arrostita, tagliandola in sottilissimi fili, e facendoli scaldare nell'intingolo, senza farli bollire; fate così con il resto del quarto, e della spalla di montone, come anche d'ogni sorta di carne cotta allo spiedo.

Quarto di montone alla rete, detto crepine.

Tagliate in fette dieci o quindici cipolle, passatele al fuoco con un pezzo di butirro, volgendole sovente con un cucchiajo finchè siano ben cotte; tagliate il quarto in costellette, facendole cuocere a fuoco lento con brodo, un poco di sale e pepe rotto; quando saranno cotte, riducete la salsa finchè s'attacchi tutta alle coste; ritiratele sopra d'un piatto, sgocciolate il grasso dalla casseruola, e mettetevi un mezzo bicchiere di brodo per staccarne l'avanzo, passate la salsa allo staccio, per metterla poi con le cipolle, e tre rossi d'uova; fateli unire al fuoco, senza bollire, affinchè non si rapprendino; prendete della rete, che avrete messo nell'acqua, premetela, e tagliatela in tanti pezzi, quante sono le coste, e mettetene sopra ogni costeletta un pezzo di rete ed intorno della cipolla, involuppendola tutta colla rete, e fermatene tutti i bordi con uova sbattute, ed immergetele tutte nell'uova, coprendole con pane pesto, accomodandole sopra d'un piatto che deve andare al fuoco, bagnando il disopra con buon grasso, ed olio, e mettetele nel forno, oppure al fuoco, con un coperchio da tortiera disopra, finchè abbiano preso un bel colore

dorato; allora ritiratele sopra di un pannolino per sgocciolare il grasso; servite con una salsa fatta in questa maniera.

Mettete in una casseruola un mezzo bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo, un poco di sugo, sale e pepe rotto, fate cuocere il tutto, e ridurre a metà, servendola sotto le costelette, e servitele per *entrées*.

Costelette di montone alla poele.

Prendete un quarto di montone, mortificatelo, e tagliatelo in coste, mettendole in una casseruola con buon butirro, passatele al fuoco, rivolgendole sovente finchè siano cotte; ritiratele dalla casseruola per sgocciolarne il grasso, lasciandole circa un mezzo cucchiajo a bocca, aggiungendovi un bicchiere di brodo, cipollina tagliata, sale e pepe rotto; fate bollire per distaccarne l'avanzo; appresso mettete le costelette con tre rossi d'uova, il che unirete ben al fuoco, senza che bolla. Quando servirete, mettetevi un poco di noce moscata con alquanto d'aceto.

Costelette di montone alla crosta.

Tagliate un quarto di montone in coste, e mettetelo in una casseruola con alquanto di lardo liquefatto, prezzemolo, cipollette, due carote, il tutto tagliato; passate al fuoco, e bagnate con brodo; condite di sale, pepe rotto; fate cuocere a lento fuoco; quando saranno cotte, disgrassate la salsa, e mettetevi un poco di sugo colato per unirla; prendete il piatto da servire, e mettevi nel fondo un piccol suolo della spessorezza di uno scudo, fatto in questo modo.

Prendete un pugno di pane pesto, mescolatelo con alquanto di butirro, tre rossi d'uova, un poco di prezzemolo, cipollette tagliate fine e sale, mettetelo il piatto sulla cenere calda, finchè la crosta sia attaccata al piatto; sgocciolate il butirro che avanza, e servite le coste sotto la salsa; si servono nella stessa maniera molti altri intingoli.

Quarto, o coste di montone a la ravigotte.

Lasciate il quarto intero, oppure se vi piace tagliatelo in coste, mettendole in una casseruola con alquanto

di butirro; passatele al fuoco, mettendovi un pugno di farina stemprata con brodo, ed un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un mezzo bacello d'aglio, due garofani, e fate cuocere a piccol fuoco. Quando sarà disgrassata, mettete parte di essa sopra un piatto, stemprandovi tre rossi d'uova, e delle erbe alla *ravigotte*. Mettete il tutto nella casseruola con le coste, fatele unire al fuoco senza lasciarle bollire, aggiustando la carne nel piatto da servire colla salsa di sopra; le erbe alla *ravigotte* servono tutte a guernire l'insalata, come cerfoglio, serpentaria, pimpinella, crescione. Mettendone di ciascuna secondo la loro forza, non ne fa bisogno che un mezzo pugillo in tutto, che farete bollire un mezzo quarto d'ora nell'acqua; ritirandole poi nell'acqua fresca, premetele bene, passandole finissimamente prima di farle unire.

Spalla di montone in pallone.

Disossatela ed arrotondatela, facendola stare a forza di filo, mettendola quindi a cuocere alla *braise*; cotta che sarà, ed asciugata dal grasso, servitela collo stesso intingolo, e condimento, come alla lingua di bue, pag. 51, o come di sopra alla coscia, o quarto.

Spalla di montone alla turca.

Fatela cuocere quatt'ore con brodo, ed un mazzetto guernito al solito: cotta che sia, pigliate sei once di riso lavato, mettendolo a cuocere col brodo della spalla, passandolo allo staccio senza disgrassarlo; quando il riso sarà cotto e bene spesso, mettetela la spalla nel piatto da servire, tagliandola in due o tre luoghi per ivi farne entrare il riso; coprite poi tutto il disopra della spalla con riso, mettendovi del formaggio gratugiato sopra; fate prendere colore sopra, mettendovi un coperchio da tortiera con buon fuoco, servendo con una salsa di sugo colato chiaro.

Spalla di montone al forno.

Inlardate una spalla di montone con ventresca, mettetela nel fondo di una terrina proporzionata due o tre cipolle in fette, una pastinaca, ed una carota tagliata in fette, un bacello d'aglio, due garofani, mezza fo-

glia di lauro, ed alcune foglie di basilico con circa un quartino di brodo, sale e pepe; se non volete inlardarla, mettetevi più sale, mettendovi la spalla sopra, e facendola cuocere al forno; quando sarà cotta, passate la salsa allo staccio, e premete gli ortaggi, acciò facciano alquanto di sugo chiaro per unire la salsa, disgrassandola, servitela su della spalla.

Spalla di montone alla sainte Menehault.

Fate cuocere una spalla di montone al brodo con un mazzetto guernito, sale e pepe; subito cotta, fatela sgocciolare, aggiustandola sul piatto da servire, mettendovi una buona salsa sopra, che farete come segue:

Mettete due cucchiaj di sugo colato in una casseruola con butirro stemprato con farina, tre rossi d'uova, unendoli al fuoco, e versando sopra la spalla; poi copritela con mollica di pane, bagnando dolcemente la mollica col grasso levato dalla spalla; fateli prendere colore sopra, mettendovi un coperchio da tortiera con fuoco di sopra; poscia sgocciolate il grasso del piatto, nettandone i bordi. Servite disotto una salsa chiara alla cipollina, oppure con un poco di sugo, sale e pepe rotto; se non avete fatto del sugo colato per la salsa da mettere sopra la spalla, prendete della cottura disgrassata, e mettete un poco più di farina con butirro.

Spalla di montone alla moscovita.

Prendete due pugni di prezzemolo ben verde, infilatene tutta la spalla, e ben coperta, mettetela allo spiedo; quando sarà caldo il prezzemolo, prendete del grasso caldo, versandolo leggermente sul prezzemolo con un cucchiajo, mettendone di tempo in tempo finchè la spalla sia cotta; per servirla, tagliate due cipolline, mettendovi un poco di sugo con sale, pepe rotto, fatela scaldar bene, aggiustando la salsa sotto la spalla.

Hachis di spalla di montone.

Fate cuocere una spalla di montone allo spiedo;

triturate finissimamente tre o quattro cipolle, con due cipolline, passandole al fuoco con un pezzo di butirro sinchè comincino a prendere colore, aggiungendovi un buon pugno di farina, che rivolgerete bene assieme finchè abbia preso il color d'oro, stemprando con due cucchiaj di buon brodo, aggiugnendovi un pugillo di prezzemolo trito, e fate bollire per una mezz'ora a piccol fuoco; poi prendete la spalla arrostita, levandole la carne senza toccare la pelle di sopra, acciò sembri ancora intera, e triturate finissimamente la carne levata, mettendola con cipolle al fuoco senza che bolla: conditela poi con sale e pepe rotto, bagnando il di sopra della spalla con grasso e butirro, coprendola con pane pesto, per farle prendere un bel colore dorato, ponendovi sopra un coperchio di tortiera con fuoco; aggiustate l'hachis nel piatto, coprendolo colla spalla.

Spalla di montone all'acqua.

Prendete una spalla intera, rompetele le ossa, e fatela cuocere con brodo, ed un mazzetto guernito; e quando sarà cotta, disgrassate il brodo, e riducetelo in gelatina, mettendovi in appresso alquanto di sugo colato chiaro nella casseruola per distaccarne il resto: servite questa salsa su la spalla.

Spalla di montone in crosta.

Rompete le ossa di sotto col manico del coltello, fatela cuocere con brodo, ed un mazzetto guernito, e pochissimo sale; quando sarà cotta, ritiratela per disgrassare la salsa, che ridurrete in gelatina, ghiacciando con questa tutto il disopra della spalla, lasciandola raffreddare, poi aggiugnete del brodo nella stessa casseruola per istaccarne il resto, mettendovi del sugo colato; passate questa salsa allo staccio in un'altra casseruola, che farete scaldare prima di servire; prendete allora la spalla di montone, mettetela sopra d'una tortiera, coprendola tutta con una farsa, come si è detto per le coste in veste da camera; coprite il disopra della farsa con pane pesto, mettendola a cuocere nel forno, oppure sotto un coperchio; quando sarà cotta e colorita, ritiratela sopra

di un panniolino bianco, ed asciugatela dal grasso; indi mettetela nel piatto da servire colla salsa per disotto.

Salsiccionc di spalla di montone.

Disossate bene una spalla, e battendola, stendetela il più che potrete; mettetevi sopra una farsa di *godiveau* della spessezza di un mezzo scudo, aggiustate sopra questa dei piccoli cetruoli, e del presciutto tagliato in fili, rimettendovi un poco di farsa sopra solamente per farli stare; rivolgete la spalla, involupandola ben ferma in un panniolino; allora fatela cuocere con alquanto di brodo, ed un mazzetto guernito; fatto che sia la cottura, disgrassate la salsa, e passatela allo staccio, riducendola, ove fosse troppo liquida, aggiungendovi un cucchiajo di sugo colato per unirle, e servite sopra la spalla.

Del collo di montone.

Fatelo cuocere alla *braise* fatta con brodo, lardo, sale e pepe, ed un mazzetto guernito; quando sia cotto, servitelo con intingolo di rape, o di cocomeri, selleri, o salsa triturrata o all'inglese, od alla *ravigotte*; subito tagliato, mettetelo nel vaso a cuocere, e cotto che sarà lo metterete sopra la graticola con brodo grasso, prezzemolo, cipollette tagliate, sale e pepe: poi si copre con pane pesto, e si serve sotto una salsa d'agresto.

Dei rognoni di montone.

Essi si fanno cuocere alla graticola, tagliandoli per mezzo, e passandoli al traverso un piccolo spiedo di legno, conditeli di sale e pepe; quando saranno cotti serviteli sopra di una salsa alla cipollina. I rognoni esteriori, chiamati *animelle*, si servono per tramesso, toltone la pelle, tagliateli in pezzi facendoli marinare con sale, pepe e sugo di limone, indi asciugati, infarinateli, e fateli friggere, servendoli con prezzemolo fritto.

Petto di montone in varie maniere.

Si serve come il collo, e si fa arrostitire nella stessa maniera, come anche si fa cuocere alla *braise* intero,

o tagliato in pezzi, e servitelo con un intingolo di rape; si fa pure in *hauchepot*. Vedete la coda di bue in *hauchepot*, pag. 56.

Scamerita di montone in brezzolle.

Prendete un *filet* di montone intero, aggiustatelo, e tagliatelo sottile, mettendolo in una casseruola suolo per suolo, sopra mettendovi prezzemolo, cipollette, funghi ed un bacello d'aglio, il tutto triturato, del lardo liquefatto, sale e pepe rotto con alquanto di *filet*, ed un poco d'intingolo. Fate così sino alla fine, indi fatelo cuocere alla *braise* a piccol fuoco: quando sarà cotto, disgrassatelo e distaccatene i *filet*, aggiungendovi un poco di sugo colato nella salsa, e servite.

Scamerita di montone in polpette.

Per farlo in polpette, prendete un filetto intero, tagliatelo in sette in tutta la sua lunghezza, battetelo bene, mettendolo sopra una buona farsa fatta con bianco di pollame cotto, e grasso di bue imbianchito, prezzemolo, cipollette e funghi triturati, sale e pepe, e quattro rossi d'uova; rivolgete le polpette, facendole cuocere allo spiedo, involuppate di lardo, e di carta; quando saranno cotte, servite di sopra una buona salsa; potrete servire il filetto in *fricandeau* al naturale, o con intingolo di cicoria o di lattuca.

Scamerita di montone in profitrol.

Tagliate il filetto in piccioli quarti, batteteli un poco mettendovi della farsa, come per le polpette; date loro la forma d'un piccol pane, facendoli cuocere a piccol fuoco in una buona *braise*, come la lingua di bue: quando saranno cotti, serviteli in diverse salse secondo il gusto moderno.

Lingua di montone arrostita.

Dopo di averla fatta cuocere nell'acqua per toglierle la pelle, tagliatela per metà, immergendola in olio, prezzemolo, cipollette, funghi, un bacello d'aglio triturato, sale e pepe, coprendola di pane pesto con farla arrostitire sopra la graticola, e servitela

con una salsa d'agresto. Per fare un bel piatto ve ne abbisognano tre, o due; se sono grosse.

Lingue di montone in papigliotte.

Dopo di averle imbianchite e pulite, fatele marinare con sale, pepe rotto, prezzemolo, cipollette, funghi, aglio triturato, mezzo limone tagliato in fette, ed olio; mettete a ciascuna mezza lingua ogni sorta di detto condimento in carta bianca fregata d'olio, con fette di lardo sotto e sopra; piegate la carta molto forte attorno, affinchè non vi possa uscir niente, indi fatele cuocere alla graticola a piccolo fuoco, e servitele colla carta.

Lingue di montone alla cuciniera.

Dopo di averle arrostiti come sopra, mettete in una casseruola del butirro, due rossi d'uova, due cucchiaj di sugo d'agresto, alquanto di brodo, sale, pepe e noce moscata; volgetele bene sopra il fuoco, acciò si riduca il tutto come una salsa bianca, che servirete sotto le lingue.

Lingue di montone allo spiedo.

Prendete tre lingue di montone cotte nell'acqua, tagliatele in pezzi quadrati eguali; indi le passerete al fuoco in una casseruola con un pezzo di buon butirro, sale, pepe, prezzemolo, cipollette e funghi, il tutto ben triturato, bagnando con sugo colato, e se non ne avete, mettetevi un buon pugillo di farina stemprata con brodo, e lasciate bollire l'intingolo finchè la salsa sia bene spessa; aggiugnetevi poi due rossi d'uova, unendoli con la salsa al fuoco, senza che bolla; lasciate raffreddare l'intingolo, ed infilzate tutti i pezzi di lingue con piccoli spiedi di legno, inzuppandoli di tutta la salsa, coprendoli poscia con pane pesto, e fateli arrostiti, bagnandoli con butirro di tempo in tempo; arrostiti che saranno, e ben coloriti, serviteli asciutti con gli spiedi.

Altre lingue di montone allo spiedo.

Prendete quattro lingue cotte nell'acqua con sale, una cipolla piccata, con due garofani, una carota,

ed una pastinaca, levate loro la pelle, ed inlardatele per traverso con lardo, o per il meglio piccate tutto il disopra con ventresca, ed infilzatele nello spiedo, involtate di carta ingrassata; quando saranno cotte e colorite, servitele colla salsa fatta in questa maniera:

Mettete in una casseruola tre cucchiaini di sugo, due di agresto, un piccolo pezzo di butirro stemprato con farina, sale, pepe rotto, unite il tutto al fuoco, e servite sotto le lingue; fatele prendere del gusto con brodo, sale, pepe, un mezzo bacello d'aglio, ed una cipollina; le farete cuocere, come abbiamo fatto nella precedente.

Lingua di montone alla fiamminga.

Pigliate due o tre cipolle tagliate in sette, passatele al fuoco con butirro finchè cominciano a colorirsi; mettetevi un pugillo di farina, stemprando con un bicchier di vino bianco e mezzo bicchiere di sugo; aggiugnetevi dei funghi, due cipolline, prezzemolo e cipollette, il tutto ben triturato, sale, pepe rotto ed un poco d'aceto; fate bollire il tutto insieme mezzo quarto d'ora: in appresso preparate tre lingue di montone cotte e mondiate, tagliatele in due senza però separarle, e mettetele nella salsa per farle bollire, finchè abbiano preso buon gusto, e vi resti poca salsa. Servite.

Lingue di montone in cannellon.

Pigliate due lingue cotte, tagliatele pel lungo in cinque o sei pezzi di eguale grossezza, indi fatele prender gusto in brodo, aceto, sale e pepe; fate una farsa con tre uovi duri, un poco di prezzemolo, cipollette, il tutto ben triturato, alquanto di basilico in polvere, con un pezzo di butirro; unite tutto con tre rossi d'uova; fate sgocciolare i pezzi di lingua, ed asciugati con un pannolino, immergete ciascun pezzo in questa salsa, volgendoli poscia in pane pesto, ed immergendoli in bianchi d'uova sbattuti, ricoprendoli con pane pesto; fateli cuocere e colorite. Servite.

Lingue di montone in surtout.

Mettete in una casseruola del butirro grosso come un uovo, stemprato con un buon pugillo di farina, un bicchiere di vino rosso, due cucchiaj di buon brodo, prezzemolo, cipollette, cipollina, funghi, mezzo bacello d'aglio, il tutto triturato, basilico in polvere, sale e pepe rotto: unite la salsa al fuoco, facendola bollire finchè sia spessa; prendete due o tre lingue cotte e fredde, tagliatele in fili, mettete un poco di salsa nel fondo, e poscia un coperto di fili, e di nuovo altro di salsa, con altri fili, seguitando così sino al fine, terminando con la salsa.

Metterete attorno il bordo del piatto dei fili di pane tagliati con propriet , coprite il disopra con pane pesto, bagnando in appresso con buon butirro caldo; mettetelo poscia a fuoco lento, coprendolo con un coperchio da tortiera con fuoco sopra per colorire il pane; inchinate poscia il piatto per fare sgocciolare il butirro d'avanzo; asciugate indi i bordi, e servite.

Lingue di montone alla poele.

Mondate che siano le lingue di montone, tagliatele per met  senza dividerle, e mettetele in una casseruola con buon brodo, due cucchiaj di sugo colato, oppure due cucchiaj a bocca di pane pesto e brodo, fatele bollire un tantino, indi passate per la stamigna, premendo con un cucchiajo. Cos  potrete servirvi per altri intingoli alla cittadinesca, per ischivare la spesa e pena di fare il sugo colato; dopo del sugo colato mettetevi un bicchier di vino bianco, prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, funghi triturati, un piccol pezzo di butirro, sale e pepe rotto; fate bollire per una mezz'ora finchè la salsa sia n  troppo unita, n  troppo chiara.

Lingue alla guascogne.

Tagliate in fili tre lingue cotte, prendete un piatto che resista al fuoco, e mettetelo nel fondo alquanto di sugo colato, con prezzemolo, cipollette, mezzo bacello d'aglio e funghi; il tutto triturato, sale, pepe

rotto, aggiustatevi sopra le file di lingue, e conditele tanto sopra, che sotto, coprendo il disopra con pane pesto, e spargete sopra di essa dei piccoli pezzi di butirro grossi come piselli, il che condirà il vostro intingolo, che impedirà che il pane diventi nero al calore del fuoco; mettetelo a cuocere a piccol fuoco, coprendolo con un coperchio da tortiera, e fuoco sopra; quando sarà di bel colore, servite in corta salsa.

Lingue alla crosta.

Fate cuocere con brodo un mezzo bicchiere di vino bianco, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, mezza foglia di lauro, alquanto di timo, basilico, mezzo bacello d'aglio, due garofani, sale e pepe rotto; fate bollire a piccol fuoco per un mezzo quarto d'ora, aggiugnetevi alquanto di sugo colato, per la crosta; prendete un piatto che resista al fuoco, mettetevi nel fondo una farsa della spessezza di uno scudo, fatta con pane pesto, un pezzo di butirro o lardo raschiato, due rossi d'uova, prezzemolo, cipolle tagliate, sugo colato, un cucchiajo a bocca di brodo, sale e pepe rotto; mettete il piatto sopra la cenere calda, finchè la farsa s'attacchi ad esso, poscia sgocciolatene il butirro, asciugate i bordi del piatto, e servite sopra la lingua con la loro salsa.

Lingue alla sanite Menchoult.

Quando saranno imbianchite nell'acqua, e pelate, tagliatele nel mezzo senza dividerle, facendole prender gusto, e mettendole a bollire con un quartino di latte, un pezzo di butirro, prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, due carote, il tutto intero, due garofani, sale e pepe rotto: poscia levate le erbe, e prendete il più grasso della cottura delle lingue per bagnarle, coprendole con pane pesto; fatele arrostitire e colorire, servendole con una salsa piccante in questa maniera.

Mettete in una casseruola delle radici, cipolline mezza foglia di lauro, timo, basilico, mezzo bacello d'aglio, alquanto di butirro, passandolo al fuoco finchè si cominci a colorire; poscia mettetevi un pugillo

di farina stemprata con brodo, un cucchiajo a bocca d'aceto, sale e pepe; fate bollire la salsa un quarto d'ora, disgrassatela, e passatela allo staccio. Questa salsa potrà servirvi per ogni sorta di *entrées* d'arrosto che abbia bisogno di essere rilevato. Servitele per *hors d'oeuvre*.

Piedi di montone alla poulette.

Dopo di averli fatti imbianchire nell'acqua, pelateli, e levateli l'osso grosso; poi metteteli in una casseruola con un buon pezzo di butirro ed un mazzetto guernito, e lasciateli al fuoco; quando saranno cotti, e ridotta la salsa, disgrassateli, mettetevi tre rossi d'uova stemprati con latte, o crema; fatela unire al fuoco, e servendo, mettevi alquanto di sugo di limone ed aceto.

Piedi di montone alla sainte Menehoult.

Quando saranno imbianchiti nell'acqua, levateli l'osso grosso, mettendoli poscia in una casseruola con un buon pezzo di butirro, prezzemolo, cipolletta, un bacello d'aglio triturato, sale e pepe; fate cuocere finchè non vi sia più salsa, dopo volgeteli, acciò non s'attacchino; quando saranno raffreddati, immergeteli nel resto della salsa, coprendoli con pane pesto. Fateli arrostiti, e serviteli a secco, o con una salsa chiara e piccante. Serviteli per *hors d'oeuvre*.

Piedi di montone alla ravigotte.

Cotti che saranno, toglieteli l'osso grosso, metteteli nella casseruola con buon butirro, un mazzetto guernito, brodo, sugo colato, sale e pepe, fateli bollire finchè la salsa sia quasi ridotta: quando sarete vicini a servire, mettetevi dentro la salsa *ravigotte* composta d'ogni sorta di fornitura d'insalata, come cèrfoglio, pimpinella, porcellana, ec.; indi fate imbianchire il tutto per un mezzo quarto d'ora al più, ritirateli dall'acqua, premeteli, tritinandoli finamente e serviteli nell'intingolo; avvertendo che la salsa non sia nè troppo chiara, nè troppo densa, e condita di buon gusto. Serviteli per *hors d'oeuvre*.

Piedi di montone alla salsa Robert.

Pigliate della cipolla tagliata in fili, mettetela in una casseruola con butirro, fatela cuocere a metà, mettendovi poscia i piedi di montone mondati, e tagliati in tre, aggiugnetevi del brodo, alquanto di sugo colato, condite di sale e pepe; quando sarà cotto l'intingolo, aggiugnetevi della mostarda con alquanto d'aceto, e servite in salsa cotta. Per *hors d'oeuvre*.

Piedi di montone colla farsa.

Prendete otto piedi di montone cotti, metteteli nel brodo, con sale, pepe, una foglia di lauro, timo, basilico, un bacello d'aglio; fateli cuocere a lento fuoco per mezz'ora, poi ritirateli, levando loro le ossa il più che potrete, in luogo de'quali farete entrare una farsa fatta così:

Triturate un piccolo pezzo di carne cotta, con altrettanto di grasso di bue, alquanto mollica di pane bagnata nel latte; condite di sale, pepe, prezzemolo e cipollette tagliate, unite con tre rossi d'uova; dopo che i piedi saranno farsiti, se li volete fritti, immergeteli dell'uova sbattute, coprendoli con pane pesto, facendoli friggere, e servendoli; se volete servirli in altra maniera, immergeteli in butirro caldo, coprendoli con pane pesto; fateli arrostiti alla graticola, e poi fateli prender colore sul piatto da servire, coprendolo con un coperchio da tortiera e fuoco sopra, sgocciolando il grasso se ve n'è; servendo, nettate i bordi del piatto; vi si può aggiugnere una salsa di sugo chiaro se più piace.

Piedi di montone all'inglese.

Prendete otto piedi di montone cotti all'acqua, mettendoli in una casseruola con brodo, un cucchiajo d'agresto, sale, pepe, qualche fetta di cipolla, un bacello d'aglio, una radice tagliata in sette; fate bollire per una mezz'ora per darli gusto; quando che saranno cotti e sgocciolati, cavatene le ossa, mettendovi in vece altrettanta mollica di pane tagliata in lunghezza e grossezza delle ossa; poi, così tagliata,

fatela passare al fuoco con butirro. Serviteli con salsa piccante per *hors d'oeuvre*.

Piedi di montone in differenti maniere.

In qualunque maniera li vogliate aggiustare, fateli sempre cuocere nell'acqua: quando saranno ben cotti levate l'osso della gamba, lasciando il piede intero; se volete servirli con salsa, dopo d'averli pelati, metteteli in una casseruola con un pezzo di butirro, brodo, un mazzetto guernito; sale e pepe; fateli bollire a lento fuoco per una mezz'ora: quando saranno abbastanza cotti, metteteli sopra un pannelino per asciugarli dal loro grasso, e poscia aggiustateli sul piatto da servire, con porvi sopra una salsa a vostro gusto di quelle che troverete nell'articolo delle salse.

Piedi di montone in surtout.

Dopo di averli fatti cuocere come sopra, prendete il piatto da servire che resista al fuoco, mettetevi nel fondo una farsa di carne ben condita e di buon gusto, aggiustandovi sopra i piedi, coprendoli con la medesima farsa e uniteli disopra con un coltello bagnato nell'uova sbattute; copriteli in seguito con pane pesto, mettendoli a cuocere a piccol fuoco, finchè siano coloriti; togliete il grasso, e servite nel fondo una salsa piccante chiara, che sarà la prima che troverete nell'articolo delle salse.

Piedi di montone alla crosta.

Fateli cuocere nell'acqua, poscia metteteli a condire in una casseruola con un bicchiere di vino bianco, tre cucchiaj di brodo, altrettanto di sugo colato, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un mezzo bacello d'aglio, due garofani, sale e pepe rotto. Fateli bollire a lento fuoco, e ridurre a corta salsa; toglieteli il mazzetto, e serviteli su d'una crosta, come quelle delle lingue di montone, pag. 127.

Piedi di montone ai cocomeri.

Fateli cuocere, e conditeli, come abbiamo detto dei piedi di montone in diverse maniere, ed in vece della salsa, mettetevi l'intingolo di cocomeri.

*Piedi di montone ai cocomeri, ed in fricassea
di pollastri.*

Tagliate ciascun piede in tre pezzi: dopo di averli fatti cuocere nell'acqua, e ben pelati, metteteli in una casseruola con altrettanti cocomeri tagliati in grossi dadi, che marinarete per un quarto d'ora con un cucchiajo d'aceto ed alquanto di sale; premeteli bene colle mani, poi mettetevi un pezzo di butirro, ed un mazzetto guernito; passate il tutto al fuoco, mettendovi un pugillo di farina stemprata nel brodo; lasciate bollire a piccol fuoco; finchè i cocomeri siano cotti, e non vi sia più salsa; allora mettete tre rossi d'uova stemprati con crema. Fate unire la salsa al fuoco che bolla; prima di servire, gustate se vi è abbastanza di sale ed aceto, ed aggiugnetevi un poco di pepe rotto.

Piedi di montone al basilico.

Fateli cuocere al solito, e lasciateli raffreddare, poscia immergeteli in uova sbattute, per coprirli poi di pane pesto; indi fateli friggere nel grasso finchè siano coloriti, e serviteli guerniti di prezzemolo fritto. I piedi farsiti si fanno nella stessa maniera, con questa differenza, che quando sono freddi, voi metterete intorno a ciascun piede della salsa ben unita con uova, immergendoli poscia in uova per coprirli di pane pesto.

Code di montone in varie maniere.

Prendete cinque o sei code, e dopo di averle fatte cuocere in una piccola *braise*, fatta con brodo, due cipolle, due radici, un mazzetto d'erbe fine, sale e pepe; fatele cuocere tre o quattr'ore; poscia mettetele alla graticola, e quando saranno fredde, immergetele in due uova sbattute, come per una fritella; copritele in seguito con pane pesto, quando sono tutte coperte, immergetele in olio fino, o in grasso tiepido, ricopritele di nuovo, e mettele alla graticola con piccol fuoco; quando sono colorite, servitele a secco, o con una salsa chiara a l'*echalote*.

Se volete servirle fritte, quando saranno cotte e

raffreddate, immergetele in uova sbattute, copritele con pane pesto, e fatele friggere; servitele con prezzemolo fritto.

Cotte alla *braise* si servono con sugo colato di lenti e ventresca, o un intingolo di cavoli e ventresca.

Voi potete altresì aggiustarle alla parmigiana, mettendo pochissimo sale nella *braise*; prendete il piatto da servire, mettete nel fondo alquanto di sugo colato e del formaggio parmigiano grattugiato, aggiustate le code con un poco di salsa disopra detto formaggio, fatele cuocere per un quarto d'ora, passandovi la paletta infuocata per disopra per agghiacciarle; servitele di bel colore a corta salsa.

Code di montone al riso.

Mettete cinque code a cuocere con brodo, un mazzetto guernito, sale e pepe, lasciatele sgocciolare, e raffreddare; prendete circa sei onze o più di riso, mettetelo in una piccola pignatta col brodo della cottura delle code, passatelo allo staccio senza disgrassarlo; fate cuocere il riso a piccol fuoco che sia molto spesso, e poco cotto; quando sarà mezzo freddo, coprite il fondo del piatto con alquanto di riso, aggiustatevi le code disopra, senza che si tocchino, copritele tutte col resto del riso, lasciandole ritenere la forma di coda: coprite poi il disopra con uova sbattute, mettendo il piatto sopra la cenere calda con il coperchio da tortiera, e buon fuoco disopra, lasciatele finchè siano colorite, ed il riso faccia la crosta: allora levate loro il grasso, asciugatele, e servite.

Code di montone alla prussiana.

Prendete quattro o cinque code, un mezzo cavolo, ed una mezza libbra di ventresca, fate imbianchire il tutto, indi ritiratele all'acqua fresca; premete il cavolo, e tagliatelo in pezzi che legherete ciascuno solo; tagliate anche la ventresca senza separarla dalla cotica, legatela, mettete le code nel fondo della pignatta, li cavoli e la ventresca con sei grosse cipolle disopra, un mazzetto con prezzemolo, cipollette, due garofani, mezzo bacello d'aglio, un piccolo branco di finocchio, alquanto di sale, pepe rotto, bagnate

con brodo, facendo cuocere alla *braise* a lento fuoco; tagliate della mollica di pane in pezzi rotondi della grandezza d'un mezzo scudo, passateli al fuoco con butirro, finchè siano coloriti, indi sgocciolateli; aggiugnete un pugillo di farina nell'avanzo del butirro, indi fatelo arrossire, e bagnate col brodo dei cavoli, ed alquanto d'aceto; fate bollire una mezz'ora, affinché la farina abbia tempo di cuocere, e che con questo possiate formare un piccolo sugo colato di buon gusto; disgrassatelo e passatelo allo staccio: quando le code saranno cotte, e non vi sarà più salsa, sgocciolatele, asciugandole con un pannolino, ed aggiustatele con i cavoli, mettendo le cipolle all'intorno della ventresca ed il pane sopra i cavoli, e servite sopra la salsa.

Code di montone co' cavoli alla borghese.

Fate cuocere cinque o sei code in una *braise* leggera fatta con brodo, poco sale, pepe, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, due garofani, un mezzo baccello d'aglio; fate imbianchire per un quarto d'ora un mezzo cavolo all'acqua bollente, poi ritiratelo nell'acqua fresca e premetelo; togliete l'occhio, e triturate il tutto; poi tagliate quattr'onze di lardo in piccoli dadi, e mettetelo coi cavoli in un piccolo rosso fatto con un pugillo di farina e butirro, unitelo insieme, bagnando con brodo senza sale, lasciate cuocere un'ora a piccol fuoco, finchè i cavoli ed il lardo sieno ben cotti, e l'intingolo unito; sgocciolate bene le code ed asciugatele con un pannolino, aggiustandole sopra di un piatto in distanza l'una dall'altra e coprendolo coll'intingolo; servitele calde.

CAPITOLO VI.

DELL'AGNELLO.

QUANTUNQUE l'agnello non sia uno dei migliori pezzi per la cucina, poichè egli è insipido, non lascerò tuttavia di spiegare le differenti parti che possono venire in uso.

Testa ed issu (1) d'agnello alla cittadina.

Levate le mascelle ed il muso, fatela sgorgare in acqua con l'issu tagliato in pezzi, fatela imbianchire per un momento, indi cuocere a lento fuoco con brodo, alquanto di butirro, un mazzetto guernito, sale e pepe.

Quando è cotta, stemprate tre rossi d'uova con alquanto di latte, e fate unire la salsa al fuoco, aggiungendovi poscia alquanto di agresto; aggiustate la testa nel piatto da servire, scopritene le cervella con il resto d'intorno e la salsa sopra.

Teste d'agnello in varie maniere.

Prendete due teste col collo unito, levate loro le mascelle ed il muso, fatele imbianchire e cuocere in una *braise* bianca; come le orecchie di vitello.

Mettetele in una pignatta con brodo, un mazzetto guernito, sale, pepe, radici, cipolle, agresto in grana, o mezzo limone pelato e tagliato in fette; fatele cuocere a lento fuoco, indi scopritene le cervella, ed aggiustatele nel piatto da servire, con sopra una salsa di buon gusto alla spagnuola, od alla *ravigotte*; oppure altra consimile secondo il vostro genio.

Oppure prendete del brodo della loro cottura, che non sia troppo salato, stempratelo con tre rossi d'uova, un pugillo di prezzemolo trito, fatelo unire al fuoco, e servitelo sopra le teste.

Potrete altresì, invece della salsa, mettere un intingolo di creste, o di tartufi, oppure un *salpicon*.

Si fanno anche delle minestre con la testa d'agnello.

Quarto d'agnello davanti, e come si debba servire.

Il quarto davanti è migliore di quello di dietro: si serve per ordinario arrostito per un piatto di arrosto, oppure in *fricandeau*.

Per ben ghiacciarlo, prendete della gelatina nella

(1) Così dello in francese la testa, cuore, f-galo, coratella e piedi.

casseruola, e con il dorso di un cucchiajo distendetela sopra l'agnello; si serve altresì in *fricardeau* con un intingolo di spinaci, o alla *braise* con un intingolo di cocomeri.

Potrete farne un *entrée* all'inglese, mettendo le coste alla graticola, come quelle di montone, e facendo cuocere il resto del quarto allo spiedo; poi quando è freddo, fatene un *hachis* con le coste d'intorno.

Quando è cotto allo spiedo, e già stato servito, tagliatelo in fili, e mettelo in *blanquette* o alla *bechamel*, come qui sotto.

Del quarto d'agnello di dietro.

Il quarto d'agnello di dietro si mette per l'ordinario allo spiedo, oppure ripieno di farsa si fa cuocere alla *braise*. e si serve con un intingolo di spinaci.

Cotto alla *braise*, e raffreddato, ritirate i filetti, e metteteli in *blanquette*, o alla *bechamel* come qui sotto.

Filetti d'agnello in blanquette.

Mettete in una casseruola un pezzo di burro, dei funghi tagliati, un mazzetto guerito; passate il tutto al fuoco, aggiugnendo un pugillo di farina stemprata con brodo, e fate cuocere i funghi, finchè vi resti più poca salsa; mettetevi dentro i filetti d'agnello cotti allo spiedo, e tagliati in piccoli pezzi minuti, con l'unione di tre rossi d'uova stemprati nel latte; fate unire la salsa al fuoco, non lasciandola bollire; conditela di buon gusto, ed in servendo aggiugnete alquanto di agresto, oppure di aceto. Serviteli per *hors d'oeuvre*.

Filetti d'agnello alla bechamel.

La *bechamel* si fa riducendo la crema a tal segno che basti per farne una salsa: quando comincia ad essere spessa, volgetela sempre, affinchè non si formi in grumo; quando sarete vicino a servire, mettetevi i filetti tagliati come li precedenti, fateli scaldare senza lasciarli bollire; conditeli di buon gusto, e serviteli. Ogni sorta di filetti alla *bechamel* si fa nella stessa maniera.

Uso delle animelle (1) d'agnello.

Si servono nella stessa maniera delle animelle di vitello, come avanti al Capitolo III.

Piedi d'agnello con crosta.

Fate cuocere in una buona *braise* una dozzina di piedi d'agnello, e diciotto o venti piccole cipolle bianche; fate una piccola crosta con pane pesto, ed un poco di formaggio grattugiato, un pezzo di burro e tre rossi d'uova; mischiate il tutto insieme, e distendetelo sul fondo del piatto che dovete servire; mettete il piatto sopra la cenere calda per far cuocere ed attaccare alquanto la crosta, aggiustandovi sopra i piedi d'agnello frammischiati con le cipolle; lasciateli stare alquanto tempo al fuoco, indi togliete il grasso, e servite con sopra una salsa di buon vitello. La lingua, la coda ed i piedi si aggiustano come quelli del montone.

CAPITOLO VII.

DEL POLLAME.

Del pollame in generale.

Lo mi sono disteso, parlando della carne di beccheria, per instruirvi delle mutazioni che si possono fare. Egli è tempo di ragionarvi della carne più delicata. Comincerò adunque del pollastro, essendo questo il migliore per la sanità, la di cui carne è nutritiva e facile a digerire, ed è uno de' primi alimenti soliti ad esser ordinati agli ammalati.

Vi sono ufficiali di cucina, i quali dicono che ogni sorta di pollame, subito ucciso, deve essere spiumato, ma al parer mio dico essere bene aspettare qualche poco di tempo, perciocchè saranno più buoni, e più teneri; indi svuotati, abbrustoliti sopra di un fuoco bene acceso, passandoli leggermente sopra la fiamma

(1) *Lacchiatti.*

tanto che basti per abbruciarne i peli che vi restano; se non avete il comodo del fuoco acceso, prendete un pezzo di carta, ed abbruciatelo sotto i peli. Per sventrarli, tagliate la pelle al di dentro del collo, distaccate leggermente senza rompere il pollame, mettete poscia il dito nella pancia per distaccare ciò che vi è nel corpo, le budella, il fegato, ec., allargate indi il buco vicino al groppone, e vuotate il pollame senza romperlo, levando l'amaro del fegato, e del ventriglio.

Ogni sorta di pollame ed uccellame si abbrustolisce e vuota nella stessa maniera; fateli anche abbrustolire sopra la brace, acciò non divengano le carni troppo dure; dopo vuotati, ed asciugati bene con uno straccio, piccateli poscia con lardo, secondo più vi piacerà.

Se volete servirlo arrosto, non abbrustoliteli.

Pollastri di varie qualità.

Ve ne sono di quattro sorta, cioè dei pollastri grassi, dei pollastri all'uova, dei pollastri alla regina e dei comuni.

Il pollastro alla regina è il più piccolo e più stimato; indi vi è quel delle uova; il grasso, che è il più forte e molto stimato, quando è ben bianco ed in carne.

Fricassee di pollastri.

Prendete due pollastri comuni ben in carne, abbrustoliti, spiumati e vuotati, tagliateli in pezzi, ed immergeteli in acqua tepida, facendoli intingere, indi aggiustate i fegati, i ventricoli e le zampe senza pelle; tagliatene gli sproni, il collo, di cui voi taglierete la metà della testa; quando saranno ben lavati e sgocciolati, metteteli in una casseruola con del butirro, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, lauro, timo, basilico, due garofani, dei funghi, una fetta di presciutto; lasciate il tutto al fuoco, finchè non vi sia più salsa; allora mettete un buon pugillo di farina stemprata con acqua calda, condite di sale e pepe rotto, fate cuocere e ridurre in salsa, e quando sarete vicino a servire, aggiugnete tre rossi d'uova

stemprati con crema o latte, e fate unire al fuoco senza lasciarli bollire; mettetevi del sugo di limone o d'aceto; aggiustate la fricassea nel piatto, in maniera che le coscie e le ali restino di sopra, coprendo il tutto con salsa e coi funghi; se volete che la fricassea resti più bianca, levate la pelle dei pollastri prima di dividerli.

Potrete altresì metterli arrosto con fondi di carcioffo mezzo cotto, tagliando il pollastro in pezzi, e passandolo al fuoco in una casseruola con un pezzo di butirro, un mazzetto guernito, ed il carcioffo, con un pugillo di farina stemprata con brodo, con un poco di sugo e mezzo bicchiere di vino bianco; fate bollire a lento fuoco, e disgrassate la salsa.

Quando il pollastro è cotto, servitelo a corta salsa, oppure in *fricandeau*, fatta come quella di vitello.

Fricassea di pollastri alla bordois.

La fricassea di pollastri alla *bordois* si fa come la precedente, coprendola però con pane pesto: dopo di averla aggiustata nel piatto, mettete sopra il pane dei piccioli pezzi di butirro grossi come piselli, fatela colorire, sopra mettendovi un coperchio da tortiera, oppure nel forno; servite caldo. In questa maniera si può mascherare qualunque fricassea che sia già stata servita.

Pollastri alla tartara.

Abbrustoliti e vuotati, tagliateli per metà, rompetegli alquanto le ossa, e fateli imbianchire in butirro fresco liquefatto, prezzemolo, cipollette, funghi, un bacello d'aglio, il tutto triturato, sale e pepe; copriteli con pane pesto e fateli cuocere a lento fuoco, indi serviteli a secco, oppure con una piccola salsa chiara.

Pollastri in tamburri.

Prendete due pollastri abbrustoliti e vuotati, aggiustando le zampe nel corpo; lasciate le ale, ed appianateli alquanto, poi fateli marinare con prezzemolo, cipollette, aglio intero, olio fino, sale e pepe rotto, fate un tamburro di carta, e mettetevi dentro i pollastri con il loro condimento, coprendoli con

fette di lardo, e carta; fateli cuocere lentamente alla graticola, o sotto di un coperchio da tortiera: quando saranno cotti, levate le erbe ed il lardo, serviteli nel tamburro, aggiugnendovi qualche goccia di agresto. Potrete cavarli dal tamburro, e servirli con una salsa di vostro gusto.

Pollastri comuni in diverse maniere.

Li pollastri comuni servono per ogni sorta d'*entrées* bollito: per quelli arrostiti prendete dei pollastri grassi, o di quei comuni bene in carne.

Come servono i pollastri arrostiti.

Si aggiustano tutti nella stessa maniera, e si servono d'ordinario per un piatto di arrosto.

Se vi piace, copriteli di lardo, secondo il gusto del padrone; per conoscere se sono ben cotti, allorchè tenendoli per la coscia piegano sotto il dito, allora si levano dal fuoco: hasta che il colore sia nè troppo bianco, nè troppo colorito.

Ogni sorta di arrosto dovrà farsi cuocere nella stessa maniera, mettendovi più o men fuoco e tempo, secondo che sarà più o men duro.

Ognuno sa far cuocere la carne allo spiedo, pochi per altro sanno servirla ben cotta; eppure da questo dipende molto dalla bontà della carne; come altresì dall'essere poco o troppo mortificata.

Pollastri per entrées arrostiti in varie maniere.

Se volete servire i pollastri grassi alla regina per *entrées*, fateli cuocere allo spiedo in questa maniera:

Abbrustoliteli alla fiamma del fuoco, vuotateli, e mettete loro nel corpo alquanto di lardo tagliato, il loro fegato, alquanto di prezzemolo, cipolle, il tutto ben triturato, con poco sale, legandoli acciò non esca fuori niente: fateli rifare al fuoco in una casseruola con grasso di marmitta, se non avete butirro, e poi cuocete allo spiedo involuppati di lardo e carta; non metteteli a un fuoco troppo ardente per non lasciarli troppo colorire, dovendosi i pollastri in *entrées* servire alquanto bianchi.

Quando sono cotti, aggiustateli nel piatto che do-

vete servire con quella salsa, od intingolo che più vi piacerà; come salsa alla *ravigotte*, alla spagnuola, alla sultana, all'allemana, all'inglese, salsa bianca con capperi ed acciughe, salsa alla *corpe*, all'italiana, ai piccoli uovi; salsa piccante ed alla regina; oppure con un intingolo di tartufi, di spongioli alle piccole cipolle, ai cocomeri, ai cardi, ai gamberi, ai pistacchi, ai fegati grassi ed alle ostriche.

Pollastri con fette di pane.

Prendete un grosso pollastro, o due (fate una salsa dei loro fegati) e fateli cuocere allo spiedo involuppati in lardo e carta, poi serviteli con la seguente salsa:

Prendete un poco di olio fino, e fatevi friggere due fette di pane; indi lasciateli sgocciolare, e mettete nello stesso olio due cipolle tagliate in fili: quando saranno quasi cotte, aggiugnetevi prezzemolo, cipollette, un fegato di pollame, il tutto ben triturato, che bagnerete con un bicchiere di vino bianco, ed un buon cucchiaino di sugo colato: disgrassate la salsa, e conditela di sale e pepe pesto, indi fatela cuocere un quarto d'ora a lento fuoco, e servite i pollastri con le fette di pane a canto.

Pollastri con i cavolifiori.

Prendete due pollastri buoni per far cuocere allo spiedo, pelati, abbrustoliti e vuotati; levate l'amaro de' fegati, e tagliati, mischiateli con butirro, prezzemolo, cipollette trite; mettete questa piccola farsa nel corpo, lasciando le membra aggiustate alla maniera dei polli d'India. Fateli rifare al fuoco in una casseruola con butirro, o grasso, poi involuppateli in lardo e carta per farli cuocere allo spiedo, aggiustandoli poscia nel piatto, che dovete servire con li cavolifiori sgocciolati, e cotti con acqua, butirro e sale; versatevi sopra una salsa fatta con sugo colato, butirro grosso come una noce, sale e pepe rotto; fatela unire senza lasciarla bollire.

Pollastri all'a poele.

Pelate ed abbrustolite due pollastri mezzani, tagliateli in due per mezzo dello stomaco, vuotateli, e

metteteli in una casseruola con butirro, un bacello d'aglio, due cipolline, funghi, prezzemolo, cipolle, il tutto ben triturato; aggiugnete un pugillo di farina, bagnate con un bicchier di vino bianco, ed altrettanto brodo, e condite con sale e pepe rotto; fate cuocere e ridurre a corta salsa, disgrassate, e servite.

Pollastri al formaggio.

Pelate ed abbrustolite, due pollastri; dopo d'averli vuotati, aggiustate le zampe nel corpo, tagliandoli un poco sulla schiena, ed appianandoli col coltello; fateli rifare in una casseruola con alquanto di butirro; bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco, ed altrettanto brodo, mettetevi un mazzetto di prezzemolo; cipollette, mezza foglia di lauro, timo, basilico, alquanto di sale e pepe rotto; fateli cuocere per un'ora a lento fuoco non lasciandoli bollire, poi levate i pollastri, mettendo nella salsa alquanto di butirro con un pugillo di farina, che farete unire al fuoco; prendete il piatto che dovete servire, mettetevi una parte di questa salsa nel fondo, e sopra di essa un piccolo pugillo di formaggio di Savoja grattugiato, mettendovi sopra i pollastri, e sopra di essi versate il resto della salsa, sopra mettendovi altrettanto formaggio come avete messo sotto; mettete il piatto ad un piccol fuoco con un coperchio da tortiera carico di fuoco (per disopra, lasciandolo finchè i pollastri siano coloriti, e non vi sia più salsa: allora serviteli caldi: se il formaggio fosse molto saporito, non mettetene nella cottura dei pollastri.

Pollastri alla serpentaria, detta estragon.

Fate imbianchire per mezzo quarto d'ora un buon pugillo di foglie di serpentaria, ritiratele all'acqua fresca, premetele e tagliatele fine; pelate ed abbrustolite due pollastri, vuotateli, tagliate i fegati, e mischiateli con un pezzo di butirro, un quarto di serpentaria tagliata, sale e pepe rotto; metteste questa piccola farsa nel corpo dei pollastri, che aggiusterete con le loro zampe in una casseruola per farli rifare in butirro, o grasso, aggiugnetevi una fetta di lardo sullo stomaco, e fateli cuocere allo spiedo invilup-

pati in carta; quando saranno cotti, mettete l'avanzo della serpentaria in una casseruola con due fegati, un poco di butirro, un pugillo di farina, due rossi d'uova; mezzo bicchiere di sugo, due cucchiaj di brodo, alquanto di aceto e pepe rotto; fate unire la salsa, non lasciandola bollire, e servitela sopra i pollastri.

Pollastri in matelotte.

Tagliate via la testa e la coda ad una dozzina di piccole cipolle bianche, fatele imbianchire mezzo quarto d'ora all'acqua bollente, indi ritiratele all'acqua fresca per toglier loro la prima pelle; tagliate due carote mezzane, ed una pastinaca della lunghezza di due dita, tagliandole d'intorno per darle la figura di un bastone; mettete nella casseruola un piccolo pezzo di butirro con due pugilli di farina, volgendo al fuoco finchè abbia preso il colore della cannella; bagnate con un bicchiere di vino bianco, ed altrettanto brodo, mettete le carote con le piccole cipolle, un mazzetto di prezzemolo, cipolline, mezzo bacello d'aglio, due garofani, una foglia di lauro, timo, basilico, sale e pepe rotto; fate bollire a lento fuoco per mezz'ora, indi prendete un grosso pollastro, o due piccioli; pelati, abbrustoliti e vuotati, fateli rifare al fuoco, e tagliateli in quattro; metteteli nell'atingolo, aggiugnendovi, se volete, il fegato, collo, ale, zampe; fate bollire lentamente per lo spazio di un'ora; quando saranno cotti, e vi resti più poca salsa, levate il grasso, ed aggiugnete un'acciuga con un pugillo di capperi, e serviteli caldi.

Pollastri alla giardiniera.

Vuotate due pollastri mezzani, e fate scaldare le zampe per pelarle e farle entrare nel corpo, tagliando prima gli sproni, indi fateli rifare al fuoco; tagliate ciascun pollastro in due, appianandoli alquanto con il coltello; poi fateli marinare un'ora con butirro caldo, prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, funghi, il tutto triturate fino, sale, pepe rotto; fate restare più che potrete di marinata attaccata ai pollastri, coprendoli con pane pesto; metteteli alla

graticola a cuoceré lentamente, bagnandoli con l'avanzo della marinata; quando saranno cotti e coloriti, serviteli con una salsa fatta con alquanto di sugo, tre cucchiaj di agresto, sale, pepe rotto, alquanto di prezzemolo trito, due rossi d' uova : fatela unire al fuoco senza lasciarla bollire.

Salsa di pollastro al cerfoglio.

Mettete alquanto di butirro in una casseruola con due radici, una pastinaca tagliata in fette, due o tre cipolle tagliate pure in fette, un bacello d'aglio, due garofani, una foglia di lauro, timo e basilico; lasciate tutto al fuoco, finchè sia alquanto colorito, indi bagnate con un bicchiere di vino bianco ed altrettanto brodo; fate cuocere a fuoco lento, e ridurre a metà; passate allo staccio, aggiugnendo un poco di butirro, con un buon pugillo di farina, due pugilli di cerfoglio tagliato fino: fate unire questa salsa al fuoco, e servitela sopra dei pollastri cotti allo spiedo.

Pollastri au reveil.

Abbrustolite e mondate due pollastri, vuotateli, e tagliate i fegati per mischiarli con butirro, prezzemolo, cipollette, due foglie di serpentaria; due o tre branchi di cerfoglio, il tutto triturato, sale e pepe rotto: riempitene i pollastri, aggiustando loro le zampe; fateli rifare al fuoco con alquanto di butirro o grasso; poi metteteli a cuocere allo spiedo involti con lardo, e carta; mettetevi il butirro, di cui vi siete già servito, in una casseruola con due radici e due cipolle in fette, un bacello d'aglio, due garofani, una foglia di lauro, timo e basilico; lasciate al fuoco finchè sia vicino a colorirsi; bagnate con un bicchiere di vino bianco, ed altrettanto brodo. Fate bollire a lento fuoco un' ora e mezza, e passate allo staccio; prendete di quelle erbe che servono per ornare le insalate, come serpentaria, cerfoglio, pimpinella, ec., mettetene in tutto un mezzo pugillo ben fino nella salsa, lasciandolo in fusione per mezz' ora sopra la cenere calda senza che bolla; passate allo staccio, e premete le erbe per far uscire il sugo; mettetevi nella salsa un poco di butirro con un pugillo di

farina, sale e pepe rotto; fate unire al fuoco, non lasciando bollire; servitela su dei pollastri.

Pollastri all'agresto.

Pelate, abbrustolite e vuotate i pollastri, riempiteli di una farsa fatta con il fegato mischiato con butirro, prezzemolo, cipollette tagliate, sale e pepe rotto; fateli cuocere allo spiedo, poi mettete in una casseruola alquanto di butirro, due cipollette, un bacello d'aglio, prezzemolo e cipolline, una carota, una pestinaca, due garofani; lasciando tutto al fuoco finchè sia colorito, indi aggiugnete un pugillo di farina stemprata con un bicchiere di brodo; lasciate cuocere e ridurre a metà; passate allo staccio e prendete un buon pugillo d'agresto in grana ben verde; dopo levati gli accini lo farete imbianchire un poco all'acqua bollente, poscia sgocciolato, mettetelo nella salsa con due rossi d'uova; fatela unire al fuoco, volgendo sempre, e non lasciando bollire; quando la salsa è consistente, levatela dal fuoco; e servitela sopra i pollastri.

Pollastri alla gibelote.

Tagliateli per membra, e mettete in una casseruola le parti più minute con funghi, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, mezza foglia di lauro, timo, basilico, due garofani; ed un poco di butirro: passateli al fuoco, aggiugnendo un buon pugillo di farina stemprata in un bicchiere di vino bianco, e tanto di sugo che basti per colorire l'ingotolo, sale e pepe rotto; fate cuocere, e ridurre a corta salsa.

Pollastri con i piccoli piselli.

Tagliateli per membra, e metteteli in una casseruola con una libbra di piccoli piselli, butirro, prezzemolo, cipollette; passateli al fuoco con un pugillo di farina stemprata con metà sugo e metà brodo; fate cuocere, e ridurre a corta salsa; non mettetevi il sale, se non un momento prima di servirvene, ed alquanto di butirro, se vi piace.

Pollastri in pezzi nei piccioli piselli.

Prendete dei pollastri arrostiti che siano già stati serviti, tagliateli; aggiustando ciascun pezzo in piccoli spiedi, immergeteli in uova sbattute, condite di sale, pepe, prezzemolo e cipollette tagliate, copriteli con pane pesto, e bagnateli con butirro ed olio; ricopriteli di nuovo, e metteteli alla graticola, bagnandoli leggermente con alquanto d'olio; servite a secco, oppure con una salsa chiara.

Pollastri marinati.

Tagliateli per membra, e fateli marinare e friggere, come si è detto disopra del petto di vitello.

Pollastri in forma di pane.

Levate loro le ossa senza rompere la pelle, riempiateli di un intingolo di animelle di vitello, infilzateli, rendendoli rotondi, involuppateli coperti di lardo in un pannolino bianco, fateli cuocere con vino bianco, buon brodo, ed un mazzetto guernito, e serviteli con una salsa alla spagnuola.

Pollastri alla sainte Menehoult.

Abbrustolite, vuotate, ed aggiustate le zampe nel corpo a due pollastri comuni, metteteli nella casseruola con butirro, un bicchiere di vino bianco, sale, pepe rotto, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, timo, lauro, basilico e due garofani: fate cuocere a lento fuoco, ed attaccate la salsa ai pollastri, indi immergeteli in uova sbattute, copriteli poscia con pane pesto, ed immergeteli in butirro, ricoprendoli con pane, indi metteteli alla graticola per colorirli: serviteli a secco, o con una salsa chiara e piccante.

Uso del gallo e della pollastra.

Sono ambidue buonissimi per fare del brodo, e della gelatina di carne per gli ammalati, mettendovi alquanto di *jaret* di vitello insieme; sono altresì buoni a dar corpo ad ogni salsa od intingolo.

Dei polli d'India.

I polli d'India, detti da noi comunemente pollini, si servono allo spiedo piccati con lardo, per un piatto di arrosto, e principalmente se è grasso e tenero.

Quando è cotto e raffreddato, ciò che ritirerete dalla tavola, vi servirete a fare diversi *entrées*; tagliatelo in fili, e servitelo in *blanquette*; vedete l'agnello in *blanquette*, oppure alla *bechamel*.

Le coscie si servono alla graticola con la salsa *robert*; se volete servire un pollo d'India per *entrées*, aggiustatelo allo spiedo come si fa dei pollastri grassi, fatelo cuocere nella stessa maniera, e servitelo con la medesima salsa ed intingolo.

Voi potete altresì servirlo per *entrées* senza farlo cuocere allo spiedo, come spiegheremo in appresso.

Parti minute de' polli d'India in fricassea in bianco o in rosso.

Prendete le ale, zampe, collo, fegato e ventriglio di uno o due polli, scaldateli per pelarli; metteteli in una casseruola con butirro, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, due garofani, timo, lauro, basilico e funghi, passate tutto al fuoco con un buon pugillo di farina, stemprando con acqua e brodo, condite di sale e pepe rotto; fate cuocere e ridurre a corta salsa; quando siete vicini a servire, levate il mazzetto, ed aggiugnetevi un'unione di tre rossi d'uova con della crema: fateli unire, non lasciando bollire; ed in servendo un poco di aceto o di agresto, se volete servirli in rosso; dopo di averli infarinati, bagnateli con metà brodo, e metà sugo, e lasciate ridurre a corta salsa; se poi volete servirli con i piccoli piselli, metteteli nella casseruola con i piselli ed un pezzo di butirro, infarinateli e bagnateli con metà brodo e metà sugo, lasciandoli cuocere e ridurre a corta salsa.

Differenti maniere di aggiustare i polli d'India vecchi.

Essi servono a fare delle *daubes*; spiamateli, vuotateli ed aggiustate loro le zampe nel corpo, fateli

rifare sopra la brace, piccateli con lardo, condite di sale, pepe, prezzemolo, cipollette ed aglio, il tutto triturato; metteteli a cuocere in una pignatta con un boccale di vino bianco, brodo, radici, cipolle, un mazzetto guernito, sale e pepe, e fateli cuocere lentamente: quando saranno cotti, passate il brodo allo staccio, riducendolo in gelatina, che lascerete raffreddare; distendetela sopra il pollo d'India, e se ve ne avanza, mettetela nel corpo; servitelo in un piatto sopra di una salvietta guernita di prezzemolo verde.

Potete altresì servirli per *entrées*, alla *braise*, come *brezole*, *fricandeau*, degli *entrées* alla cittadina fra due piatti, come le noci di vitello.

Coscie di pollo d'India.

Fate sgorgare ed imbianchire un'animella di vitello all'acqua bollente, tagliatela in grossi dadi con molti funghi tagliati nella stessa maniera, uniteli insieme con lardo, prezzemolo, cipollette, basilico triturato, sale, pepe rotto e due rossi d'uova; prendete due coscie di pollo d'India crudo e ben pelate e disossate, lasciandovi però il fine dell'osso unito alla zampa; mettetevi dentro l'animella di vitello con il condimento; legatelo e fatelo cuocere in una piccola *braise* fatta con un bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo, un mazzetto di prezzemolo, cipollette ed un poco di sale; copritele con fette di lardo e fatetele cuocere lentamente; subito che siano cotte, e vi resti più poca salsa, togliete il grasso, le fette di lardo ed il mazzetto, aggiugnendo due cucchiaj di sugo colato per unirla, oppure un poco di butirro con un pugillo di farina, ed alquanto di prezzemolo imbianchito e triturato; fatela unire al fuoco, e servitela sopra le coscie con del sugo di limone, o alquanto d'agresto, se più vi piace.

Pollo d'India all'escalope.

Levate le coscie, ed aggiustatele come le precedenti delle ali e stomaco, fatene l'*escalope*; mettete il carcame in una marmitta per mangiarlo a lessa. Prendete le ale e le coscie; tagliatele in fili minuti,

e l'aggiustatele in una casseruola un suolo sopra l'altro, mettendo sopra ciascuno sale, cipollette, prezzemolo, basilico, funghi trituriati, pepe rotto ed un poco d'olio. Coprite con fette di lardo, e fate cuocere lentamente sopra la cenere calda: alla metà della cottura, aggiungete un mezzo bicchiere di vino bianco, disgrassate la salsa prima di servirla sopra delle *escalope*; se avete del sugo colato, mettetene due cucchiaini per unirlo al sugo di limone, o ad un poco di aceto.

Coscie di pollo d'India alla sainte Menehoult.

Se vi servite delle coscie di un pollo d'India cotto allo spiedo, che sia già stato servito, non bisogna piccarle; se poi sono crude, piccatele a traverso di lardo, fatele cuocere alla *sainte Menehoult* fatta così: mettete in una casseruola alquanto di butirro con mezzo cucchiaino di farina, sale, pepe, prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, tre garofani, una foglia di lauro, timo, basilico, due pugilli di coriandoli ed un quartino di latte; volgete al fuoco finchè bolla: mettetevi le coscie facendole bollire lentamente; quando si piegheranno sotto il dito, ritiratele per sgocciolarle; prendete il grasso di detta salsa ed immergetevi le coscie, coprendole con pane pesto: mettendole sopra la graticola, bagnatele leggermente con il resto del grasso; mettete in una casseruola mezzo bicchiere di sugo con due cucchiaini di agresto, sale e pepe rotto; fate scaldare, e mettete sopra le coscie.

Pollo d'India in forma di pane.

Prendete un pollo d'India, abbrustolito ad un fornello bene acceso, e disossatelo; indi mettetegli nel corpo un piccolo intingolo crudo composto di fegati, funghi piccoli e ventresca, il tutto tagliato in dadi minuti, ed unito con sale, spezie fine, prezzemolo e cipollette tagliate, poi legatelo, e dategli la forma di un pane, mettendovi una fetta di lardo sopra lo stomaco, involgetelo in un pannolino e fatelo cuocere in una pignatta proporzionata con brodo, un bicchiere di vino bianco, ed un mazzetto di erbe fresche; tosto che sia cotto levatelo; e mettelo caldo

nella casseruola (prima disgrassate il brodo); indi riducetelo in una piccola salsa, aggiugnendovi due cucchiaini di sugo colato; scoprite il pollo, toglieteli il lardo, ed asciugatelo dal grasso, premendolo un poco con un pannoliuo bianco, e servitelo con la salsa disopra.

Pollo d'India alla poele.

Pelate ed abbrustolite un pollo d'India, appianatelo alquanto sopra lo stomaco, aggiustandoli le zampe nel corpo, mettetelo nella casseruola con butirro, o lardo liquefatto, prezzemolo, cipollette, funghi, un bacello d'aglio, il tutto triturato ben fino; fatelo rifare, indi mettetelo in un'altra casseruola col condimento, sale e pepe rotto; coprite lo stomaco con fette di lardo, bagnate con un bicchiere di vino bianco ed altrettanto brodo, e fate cuocere a lento fuoco, indi levate il grasso, ed aggiugnete alquanto di sugo colato nella salsa per unirla.

Il pollastro e la pollastra si aggiustano nella stessa maniera.

Pollo d'India (detto da noi pollino) in gelatina.

Abbrustolite e vuotate un grosso pollo d'India, disossatelo per fare una gelatina, come abbiamo detto del porco da latte in gelatina al Capitolo IV.

Pollo d'India in ballone.

Disossatelo senza rompere la pelle, levate tutta la carne e tagliatela in fili, il resto fatelo come il formaggio di porco, al Capitolo IV.

Se volete servirlo per *entrées*, ritititelo mentre è caldo, e servitelo con una buona salsa.

Pollo d'India rotolato.

Abbrustolite un pollo d'India, e tagliatelo in due, disossatelo e mettete in ciascuna metà una buona farsa di carne, indi rotolate, legate e fate cuocere coperto di fette di lardo, con un bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, due garofani, alquanto di timo, lauro, basilico, sale, pepe, due cipolle in

fette, una carota ed una pastinaca: quando il tutto è cotto, levate il grasso della salsa e passatela allo staccio, aggiugnendovi alquanto di sugo colato per unirle; servitela sopra la carne.

Invece di questa salsa, potrete metterne un'altra oppure un qualche intingolo di vostro genio.

Delle zampe dei polli d'India.

Si fanno cuocere alla *braisè*, come la lingua di bue, con un buon condimento.

Quando sono cotte e raffreddate, immergetele nel grasso della loro cottura, coprendole con pane pesto, facendole colorire alla graticola e servendole a secco per tramesso.

Se volete farle friggere, immergetele in uova sbattute e coperte di pane pesto, indi fatele friggere e colorire, servitele guernite di prezzemolo fritto; alcuni sogliono mettere una farsa d'intorno alle zampe prima di coprirle di pane.

Ale di pollo d'India con piccole cipolle e formaggio.

Prendete sei o otto ale di pollo d'India pelate, poi fatele imbianchire: mettetele in una casseruola con un mazzetto di prezzemolo, cipollette, due garofani, mezza foglia di lauro ed alquanto di basilico: bagnate con un bicchiere di vino bianco ed altrettanto brodo; fate cuocere a lento fuoco per mezz'ora, indi aggiugnete per lo meno una dozzina di piccole cipolle ben pelate, ed imbianchitele per un quarto d'ora all'acqua bollente ed un poco di sale e pepe rotto; lasciatele finire di cuocere, e ritiratele dalla casseruola per isgocciolarle; passate la salsa allo staccio, e riducetela se è troppo chiara; mettetevi alquanto di butirro con un pugillo di farina, facendola unire al fuoco: prendete il piatto che dovete servire; mettetevi un poco di salsa nel fondo, con sopra mezzo pugillo di formaggio di Savoia o parmigiano grattugiato; aggiustate disopra le ali con le piccole cipolle intiere; mettete il resto della salsa disopra, e coprite di formaggio, mettendo il piatto sopra di un piccolo fuoco per far bollire lentamente finchè vi resti più poca salsa; colorite disopra con una

paletta infuocata, o un coperchio da tortiera carico di fuoco; servite caldo.

Ale in fricassea di pollastri.

Dopo di averle pelate ed imbianchite, fatele cuocere come la fricassea dei pollastri.

Ale in fricandeau.

Prendete dieci o dodici ale di pollo d'India, o quindici di pollastri ben pelate, piccatele di ventre-sca, indi fatele imbianchire un poco all'acqua bollente, e cuocere come i *fricandeau* alla cittadina.

Ale alla spagnuola.

Dopo di averle imbianchite e pelate, mettetele in una casseruola con sopra delle fette di lardo, due cucchiari di olio, un bicchier di vino bianco, altrettanto brodo, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, due bacelli d'aglio, timo, lauro, basilico, due garofani, sale, pepe rotto e due pugilli di coriandoli; quando sono cotte, passate la salsa allo staccio, toglietele il grasso ed aggiugnete un poco di sugo colato per unirle; asciugate le ale con un pannolino bianco, e servitele colla salsa disopra.

Ale in matelotte.

Fate un piccolo rosso con un cucchiajo di farina e del butirro stemprato con mezzo bicchiere di vino bianco ed altrettanto brodo, fatevi cuocere dentro le ale con un mazzetto di prezzemolo, cipollette e due bacelli d'aglio, timo, lauro, basilico e due garofani, sale e pepe rotto: alla metà della cottura mettete per lo meno una dozzina di piccole cipollette bianche, pelate, ed imbianchite per un quarto d'ora all'acqua bollente; tagliate de' pezzi di mollica di pane della grandezza di un mezzo scudo, e lasciateli al fuoco con un poco di butirro finchè siano coloriti; finito l'intingolo, e ridotto a corta salsa, aggiugnetevi alquanti capperi fini interi, aggiustate le ale con il pane disopra ed intorno la salsa.

Ale al sugo dei piselli verdi.

Fatele cuocere con alquanto di brodo ed un mazzetto guernito, sale, pepe ed alquanto di ventresca, se vi piace; prendete una libbra di piselli cotti nel brodo e delle code di cipolle, prezzemolo, riducetele in sugo per mezzo della stamigna; mettete nel sugo la cottura delle ale per dargli gusto, e servitela sopra delle ale e della ventresca, che sia nè troppo chiara, nè troppo consistente, in una terrina.

Ale al sugo di lenti.

Farete tutto come sopra, non mettendo però le code delle cipollette ed il prezzemolo nella cottura delle lenti. Si servono per *entrées*.

Ale colle piccole cipolle.

Farete un intingolo di piccole cipolle già spiegato disopra: mettete le ale in una casseruola con brodo, un mazzetto guernito, sale e pepe rotto, fatele cuocere, indi levate il grasso della cottura, e passatele alla stamigna, mettetele nell'intingolo delle cipolle per dar loro corpo, e servite a corta salsa sopra le medesime per *entrées*.

Ale al vino di Sciampagna.

Coprite il fondo della casseruola di fette di vitello e le ale disopra, coperte con fette di lardo; mettete un mazzetto guernito, sale, pepe rotto, un bicchiere di vino di Sciampagna e mezzo bicchiere di buon brodo: lasciate cuocere lentamente; quando il tutto è cotto, aggiugnate due cucchiaj di sugo colato nella salsa, levatele il grasso, e passatelo alla stamigna, servendolo sopra le ale ben asciutte dal loro grasso.

Cotte così, invece del vino voi potrete mettervi qualche salsa od intingolo che più vi piacerà.

Ale alla sainte Menehoult.

Fatele cuocere con un bicchiere di brodo, mezzo bicchiere di vino bianco, un mazzetto guernito, sale e pepe rotto; quando saranno cotte a piccol fuoco ed attaccata tutta la salsa alle ale, quasi ghiacciandole,

lasciatele raffreddare, indi immergetele in alquanto di olio per coprirle con pane pesto, bagnandole pure con olio e fatele colorire alla graticola; servitele senza salsa, oppure con una salsa chiara condita di buon gusto.

Le stesse ale possono farsi friggere, non immergendole però in olio, ma in uova sbattute, indi coperte di pane pesto fatele friggere; si può fare lo stesso delle ale che siano già state servite.

Del pollastro pintadeau, e della pintade.

La pollastra *pintade* si aggiusta per *entrée* come la pollastra novella. Il *pintadeau* piccatelo e fatelo cuocere allo spiedo per un piatto d'arrosto come il fagiano.

Della pollastrà e del capponè come si debbano aggiustare.

La pollastra si serve altresì per un piatto di arrosto, come abbiamo detto dei pollastri grassi; nel tempo del crescione, mettetele tutto all'intorno, condite con sale ed aceto; i fegati grossi delle pollastre, capponi, polli d'India e grossi pollastri si mettono in varj intingoli, servonsi per tramesso particolare; fateli cuocere allo spiedo involtati in lardo tagliato in fette, coprendoli con pane pesto; serviteli con la salsa *bachique*; potrete altresì metterli in tamburri fatti con carta ed unti con olio; fateli cuocere nel loro sugo con prezzemolo, cipollette e funghi, il tutto triturato, delle fette di lardo sotto e sopra, un poco di olio, ed in servendo del sugo di limone, oppure mettetele in papigliotte, ovvero in intingolo secco.

Pollastre in varie maniere.

Se sono tenere, servite per *entrée* allo spiedo con la medesima salsa, o intingolo dei pollastri in *entrée* allo spiedo; fate lo stesso per li capponi.

Se poi non sono tenere per lo spiedo, mettetele in *fricandeau*, come quelli di vitello, ed alla tartara, o allessi.

Abbrustolitele, vuotatele, aggiustate loro le zampe nel corpo e fattele imbianchire un momento, mettete una fetta di lardo sopra lo stomaco per conservarlo

bianco: legatela e fatela cuocere in una pignatta; quando la coscia pieghi sotto le dita, ritiratela e servitela con alquanto brodo e grosso sale disopra.

Pollastra alla cittadina.

Abbrustolita, vuotatela ed aggiustate le zampe nel corpo, poi mettete nella casseruola un poco di butirro, due cipolle tagliate in fette e la pollastra sopra, voltata con lo stomaco sotto; copritela con altre due cipolle in fette, due radici tagliate in fili, un mazzetto guernito di ogni sorta di erbe fine ed alquanto di sale; fatela cuocere in questa maniera sopra la cenere calda, ed alla metà della cottura aggiugnete un bicchiere di vino bianco; quando sarà cotta, levate il grasso della salsa, e passatela alla stamigna, mettendo alquanto di sugo colato, e servitelo sopra la pollastra.

Pollastra fra due piatti.

Abbrustolita, vuotatela, aggiustandole le zampe nel corpo, fatela riventre in una casseruola al fuoco con butirro, sale, pepe, prezzemolo, cipollette, funghi ed un bacello d'aglio, il tutto ben trito.

Mettete nel fondo di una casseruola delle fette di vitello, e la pollastra disopra con tutto il suo condimento, e coperta di lardo in fette; fatela cuocere sopra la cenere calda; quando è cotta, disgrassate la salsa, e passatela alla stamigna, aggiugnendo un cucchiajo di sugo colato ed alquanto di agresto; gustate se è condita, e servitela sopra la pollastra.

Pollastra col prezzemolo.

Prendete una pollastra cotta allo spiedo già stata servita, tagliatela in membri e fatela cuocere in una casseruola con buon brodo, sugo colato, sale e pepe rotto; quando è cotta, e la salsa ridotta, aggiugnete un buon pugillo di prezzemolo tagliato ben fino, che avrete già fatto bollire un momento nell'acqua prima di tagharlo, premetelo bene, ed in servendo, aggiugnetevi alquanto d'agresto.

Cipollatà in varie maniere.

Per fare una cipollata, prendete delle coscie di pollastre o polli d'India, o, per far meglio, prendete le sole ale dei polli d'India o delle pollastre, secondo la stagione: prendete altresì sei salsiccie lunghe un dito, con ventresca tagliata in fette e imbianchite delle piccole cipolle bianche; fate cuocere il tutto insieme in una casseruola con alquanto di brodo, mettendovi sotto e sopra delle fette di lardo, due fette di limone, ed un mazzetto di erbe fine; quando è cotto, fatelo sgocciolare per aggiustarlo nel piatto che dovete servire, indi prendete la salsa restata nella casseruola, disgrassatela e passatela alla stamigna; aggiugnète un cucchiajo di sugo colato per darle un poco di consistenza; gustate poi se la salsa è condita, e servitela disopra. Le ale della pollastra si aggiustano nella stessa maniera di quelle de' polli d'India.

Voi potrete servire un pollastro intero nella stessa maniera.

Pollastra colle cipolle.

Prendete una buona pollastra tenera, pelatela, abbrustolitela e vuotatela; prendete il fegato, tagliatelo ed unitelo con lardo raschiato, prezzemolo, cipollette e funghi, il tutto triturato e condito di sale e pepe; mescolate bene questa farsa, e riempitene la pollastra; cucitela e fatela cuocere allo spiedo, involtata in lardo e carta; subito che sia cotta, servitela con un intingolo di piccole cipolle bianche fatto così:

Prendete delle piccole cipolle, tagliate loro alquanto l'estremità della testa e delle code, fatele cuocere per un quarto d'ora all'acqua bollente, indi ritiratele all'acqua fresca, pelatele e fatele cuocere nel brodo; quando saranno cotte e sgocciolate, fate condire in un buon sugo colato, lasciando dar qualche bolle sopra del fuoco; serviele d'intorno alla pollastra.

I pollastri colle cipolle si aggiustano nella stessa maniera.

Pollastra mascherata.

Prendete una buona pollastra pelata, abbrustolita, e vuotata, fate una farsa col suo fegato, lardo, ra-

schiato, prezzemolo, cipollette, due rossi d'uova, sale e pepe, riempitela e cucitela per farla cuocere in una casseruola con del grasso, poi mettetela allo spiedo, e guernitela tutto all'intorno di fili di prosciutto fresco e pezzi di pane della lunghezza della pollastra; involtatela in molti fogli di carta, dimodochè nè il sugo, nè il grasso possano escire, fatela cuocere a lento fuoco senza bagnarla; ritirandola dallo spiedo, mettete qualche cosa sotto per ricevere il sugo, aggiustatela nel piatto che dovete servire con il sugo e pane d'intorno.

Pollastra alla matelotte.

Prendete una pollastra abbrustolita e vuotata senza le ali e zampe, ed aggiustatela come se voleste metterla nella pentola, piccatela con lardo e fatela cuocere con vino bianco ed alquanto di brodo, sei grosse cipolle, carote e pastinache ben tagliate, un mazzetto guernito, sale e pepe; fate cuocere lentamente: quando sarà cotta, aggiustatela nel piatto da servire con le cipolle e radici d'intorno; servitela con la salsa ben disgrassata: se avete un cucchiajo di sugo colato, mettetelo per dare maggior consistenza alla salsa.

Pollastra alla cuciniera.

Pelate, abbrustolite e vuotate una pollastra, riempitela di una farsa fatta con il suo fegato, del butirro, prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio triturato, sale e pepe, con due rossi d'uova, fatela cuocere allo spiedo; cotta che sarà, bagnatela disopra con butirro caldo, o con rossi d'uova stemprati, copritela di pane pesto e fatela colorire, servendola con una salsa fatta come segue:

Mettete in una casseruola mezzo bicchiere di brodo, alquanto d'aceto ed un pezzo di butirro unito con un pugillo di farina, sale, pepe e noce moscata raschiata, fate il tutto unire al fuoco.

Pollastra in court-bouillon.

Abbrustolite una buona pollastra, fatele scaldare le zampe per levar loro la pelle, vuotatela ed aggiustate

le zampe nel corpo: legatela e mettetela in una pentola proporzionata alla grossezza con butirro, due cipolle in fette, una radice, una pastinaca, un mazzetto guernito di prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, tre garofani, sale e pepe; bagnate con due bicchieri di brodo ed uno di vino bianco, due cucchiaj di agresto e fate cuocere a lento fuoco; quando la pollastra piegherà sotto il dito, passate tutto il *court-bouillon* alla stamigna e fatelo ridurre al fuoco in una salsa, che servirete sopra di una pollastra.

Pollastra alla bechamel.

Per l'ordinario si prende una pollastra cotta allo spiedo e già stata servita, tagliatela per mezzo o in pezzi; se è quasi intiera, levatele tutta la carne, e tagliatela in fili; mettete nella casseruola un boccale di crema ed un quartino di latte, e mentre bolle, alquanto di butirro unito con farina, sale e pepe, due cipolline, mezzo bacello d'aglio con del prezzemolo; fate bollire lentamente per mezz'ora, quando la salsa è ridotta, passatela alla stamigna, indi mettetevi dentro la pollastra per farla scaldare senza che bolla, se la salsa non è abbastanza unita, aggiugnete un rosso d'uovo e fatela unire senza lasciarla bollire, ed in servendo, mettete due o tre gocce d'aceto.

Pollastra alla Montmorenci.

Dopo d'averla abbrustolita e vuotata, piccatele il disopra, indi riempitela di fegati tagliati in dadi, ventresca e piccole uova; cucitela e fatela cuocere come *fricandeau*, ghiacciandola nella stessa maniera.

Pollastra alla marinata.

Pelate, abbrustolite e vuotate una pollastra, indi tagliatela in pezzi e fatela marinare e friggero, come il petto di bue.

Pollastra in bianco.

Fate bollire in una casseruola un boccale di buon latte con timo, lauro, basilico e coriandoli, finchè sia ridotto a metà, passatelo alla stamigna, aggiugnendovi un pugillo di pane pesto, rimettetelo al fuoco

finchè il pane siasi imbevuto di tutto il latte: allora levatelo dal fuoco, mettendovi quattr' once di pane tagliato in piccoli pezzi, dodici amandole dolci ben peste, sale, noce moscata raschiata e cinque rossi d'uova, mettete il tutto nel corpo della pollastra che avrete già preparata, indi cucitela e fatela cuocere fra due fette di lardo; bagnate con latte e condite con sale ed alquanto di coriandoli; quando sarà cotta ed asciugata dal grasso, servitela con una salsa alla regina.

Pollastra in cannelloni.

Tagliatela per metà e disossatela, mettendo sopra ciascuna parte una buona farsa di pollame; rotolandola, copritela di una fetta di lardo al disopra, legatela e fatela cuocere per lo spazio di un' ora con butirro e mezzo bicchiere di vino bianco, buon brodo, un mazzetto guernito, sale e pepe: cotta che sia, passate alla stamigna, togliete il grasso ed aggiungete due cucchiaj di sugo colato, facendo ridurre la salsa al fuoco; levate le fette di lardo ed il filo, e servite la salsa sopra dei cannelloni della pollastra.

Pollastra alla crema.

Per l'ordinario si serve di una pollastra cotta allo spiedo e già servita, purchè sia intiera: prendete la carne dello stomaco, tagliatela ben fina e fatela bollire con butirro, un buon pugillo di pane pesto ed un boccale di latte, finchè sia spessa; lasciatela raffreddare; aggiungete poi una mezza libbra di grasso di bue, prezzemolo, cipollette, funghi, sale, pepe con cinque rossi d'uova, mettete questa farsa nel corpo della pollastra al luogo dello stomaco, unite il disopra con un coltello bagnato in uovo sbattuto, copritela con pane pesto, poi mettete la pollastra in una tortiera con delle fette di lardo sotto, e ben coperta di carta, fatela cuocere sotto un coperchio da tortiera, e servitela con la prima salsa, che troverete al Capitolo delle medesime.

Pollastra con la cros'a.

Abbrustolita e vuotata, aggiustatele le zampe nel corpo, indi piccatela a traverso di lardoni; fatela cuo-

cere con alquanto di buon brodo, sale, pepe ed un mazzetto guernito; quando sarà cotta, fatele attaccare tutta la salsa all'intorno, lasciandola raffreddare; mettete nella casseruola un buon pezzo di butirro unito con un cucchiajo a bocca di farina, bagnate con latte, sale e pepe, e fate unire la salsa, finchè resti spessa, distendetela sopra la pollastra, e copritela a misura di pane pesto finchè abbia preso la forma di una crosta; fatela colorire, mettendovi sopra un coperchio da tortiera, e servitela con la prima salsa che troverete al suo Capitolo.

Pollastra accompagnata.

Levate l'osso dello stomaco ad una pollastra, vuotate, e riempitela di un intingolo mischiato come quello che troverete nel Capitolo degli intingoli; fatela cuocere allo spiedo involuppata di lardo e carta, e servitela con una buona salsa alla spagnuola, o alla sultana, che troverete al Capitolo delle salse.

Pollastra al sangue di porco.

Mettete una casseruola al fuoco con alquanto di butirro, prezzemolo, cipollette e funghi, il tutto triturato, aggiungendovi un quartino di sangue di porco con quattro rossi d'uova, quattro once di pane tagliato, un piccolo pugillo di coriandoli pesti, sale e pepe rotto; fate il tutto unire al fuoco, non lasciandolo bollire, volgendo sempre: quando sarà freddo, mettetelo nel corpo di una pollastra, che farete cuocere allo spiedo involuppata di lardo e carta, e servirete con la prima, che troverete nel Capitolo delle salse.

Pollastra alla chia.

La *chia* è una specie di cocomero che viene dall'Indie; tagliatela in fette, lasciatela un quarto d'ora immersa in acqua quasi bollente, poscia sgocciolatela e mettetela in una salsa di sugo colato, che servirete sopra d'una pollastra cotta allo spiedo.

Pollastra in fili.

Prendete una pollastra già stata servita, tagliatela in fili, facendola scaldare con una buona salsa unita al rosso, o al bianco, come alla *bechamel*, o alla *regina*, che troverete nel Capitolo delle salse.

Della pollastra e del cappono.

Servono ordinariamente per ottimi piatti di arrosto, piccati, e fatti cuocere allo spiedo.

Dell'anitro, anitrino, oca, e papero.

L'anitro si serve cotto allo spiedo per un piatto di arrosto; se volete servirlo per *entrée*, mettetelo con varie piccole salse, sempre però cotto allo spiedo; l'anitro, anitrino, oca, e papero si aggiustano tutti nella stessa maniera, facendoli cuocere in una buona *braise* con brodo, sale e pepe, ed un mazzetto gueruito di ogni sorta di erbe fine; quando saranno cotti, serviteli con un intingolo di cocomeri, piselli, o con altra salsa a voi piacevole.

Anitro con la farsa.

Abbrustolitele, e vuotatele dalla parte del gozzo, e disossatele affatto senza rompere la pelle; quando cominciate a disossarlo, ed a rivolgerlo, a misura che gli levate le ossa, riempitelo a metà con una farsa di pollame, oppure, non avendone altra, di pollo d'India.

La farsa di pollo d'India si fa prendendo alquanto di coscia di vitello, il doppio di grasso di bue tagliato insieme, con prezzemolo, cipollette, e funghi, il tutto triturato, due uova, sale e pepe; mischiate bene il tutto insieme, e mettetelo nel corpo dell'anitro, legatelo, e fatelo cuocere alla *braise*, come la lingua di bue. Quando sarà cotto, asciugatelo del grasso, e servitelo con una buona salsa, od un intingolo di castagne; e per questo, fate cuocere dei marroni in un quartino di vino bianco con alquanto di sago colato e sale; servite come più vi piace.

Anitro in hauchepot.

Abbrustolito, vuotatelo, e tagliatelo in quarti, fatelo cuocere in una pignatta con rape, un quarto di cavolo, pastinaca, carote, cipolle, il tutto tagliato, e propriamente aggiustato; fate imbianchire il tutto per mezzo quarto d'ora, indi cuocere in detta pignatta con buon brodo, lardo tagliato in fette, ed attaccato alla cotica, e legato, un mazzetto guernito con alquanto di sale.

Quando tutto sarà cotto, aggiustate l'anitro in una terrina da servire in tavola con gli erbaggi d'intorno, levate il grasso dal brodo della pignatta in cui sono cotti gli erbaggi, ed aggiugnete alquanto di sugo colato, servendo a corta salsa sopra gli erbaggi, e l'anitrino. Gustate prima se la salsa è di buon gusto.

Anitro colle rape alla cittadina,

Prendete un anitrino abbrustolito, vuotato, e con le zampe aggiustate al di dentro: dopo d'averlo ben pelato, mettete del butirro in una casseruola con un cucchiajo di farina che farete arrossire, bagnando con brodo; mettete l'anitro dentro con un mazzetto guernito, alquanto di sale e pepe rotto, facendovi cuocere insieme delle rape tagliate propriamente, mettendole nello stesso tempo se sono dure, se no, a metà della cottura dell'anitro, tosto che sia ben cotto l'atingolo e disgrassato, aggiugnete un poco di aceto, e servite a corta salsa; così si aggiusta l'anitro con le rape alla cittadina; si può altresì far cuocere l'anitro con la rape in una *braise* bianca e le rape tagliate in forma di mandorle, indi fatele imbianchire e cuocere con buon brodo, sugo di vitello e sugo colato; quando l'atingolo è fatto, servitelo sopra l'anitro.

Anitro al pere douillet.

Bene pelato, abbrustolito e vuotato un anitro, aggiustategli le zampe nel corpo, indi legatelo, mettetelo in una casseruola proporzionata con un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, due garofani, timo, lauro, basilico, un buon pugillo di coriandoli, delle fette di cipolla, una carota ed una pa-

stinaca, un pezzo di butirro, due bicchieri di brodo ed uno di vino bianco, fate cuocere a lento fuoco; e quando che l'anitro piega sotto il dito, passate la salsa alla stamigna levando il grasso, poi fatela ridurre sopra il fuoco alla consistenza di una salsa, e servitela sopra.

Anitri coi piselli.

Prendete due o tre anitri vuotati; aggiustate loro le zampe in modo che non comparisca altro che l'artiglio; fateli imbianchire un momento all'acqua bollente, poi fate un piccolo rosso con due pugilli di farina e del butirro; mettete dentro gli anitri con una libbra di piccoli piselli, un mazzetto di prezzemolo con delle cipollette; fate bollire lentamente finchè gli anitri siano cotti; un momento prima di servire aggiungete alquanto di sale, e servite a corta salsa.

Li paperi si aggiustano nella stessa maniera.

Oche farsite allo spiedo.

Prendete dei marroni, o delle grosse castagne, levate loro la prima pelle e mettetele al fuoco in una pentola pertugiata, volgendole per levar loro la seconda, conservando le più belle per farne l'intingolo; se non avete pentola pertugiata, mettete li marroni nell'acqua bollente, lasciandoli bollire per levar la seconda pelle: ritirate quelle che avete destinato per l'intingolo; le altre, triturate, mettetele in una casseruola con la farsa di tre o quattro salsiccie, il fegato dell'oca tagliato, due cucchiaj di grasso ed un buon pezzo di butirro, una cipolla, un bacello d'aglio, prezzemolo, cipolline, il tutto triturato, lasciando il tutto insieme al fuoco per un quarto d'ora, poi lasciatelo raffreddare: indi prendete un'oca giovine e tenera, pelata, abbrustolita e vuotata, mettendovi questa farsa nel corpo e cucita, fatela cuocere allo spiedo, e servitela con l'intingolo di castagne, come troverete al Capitolo degli intingoli: servite per un grosso *entrées*.

Oca con la mostarda.

Prendete un'oca giovane e tenera, pelatela, abbrustolitelà e vuotatela; tagliatele il fegato che mesco-

terete con due cipollette, mezzo bacello d'aglio, prezzemolo e cipollette, il tutto triturato, una foglia di lauro, basilico trito od in polvere, timo, un buon pezzo di burro, sale e pepe rotto, riempitene l'oca e cucitela; fatela cuocere allo spiedo, bagnandola di tempo in tempo con burro, ed a misura che la bagnerete, mettete prima la leccarda sotto per non perdere quello che cade; quando l'oca sarà quasi cotta, aggiugnete un cucchiajo di mostarda nel burro con cui l'avete bagnata, rimettetelo sopra l'oca e copritela tutta con pane pesto; fatela finir di cuocere, e colorire, servendola con una salsa fatta in tal guisa:

Mettete alquanto di burro in una casseruola con due pugilli di farina, un cucchiajo di mostarda ed un cucchiajo a caffè di aceto; un piccolo bicchiere di sugo o brodo, sale e pepe, fate unire al fuoco, servite sopra dell'oca per *entrée*.

Oca alla daube.

Prendesi per l'ordinario un'oca non tanto tenera come per mettere allo spiedo, vuotata, aggiustate le zampe nel corpo, indi fatela rifar al fuoco, piccandola dappertutto con lardo unito con prezzemolo, cipollette, mezzo bacello d'aglio, una foglia di lauro, timo, basilico in polvere, sale, pepe rotto, alquanto di noce moscata raschiata; dopo di aver piccato l'oca, legatela e fatela cuocere in una pentola proporzionata con due bicchieri di acqua, altrettanto di vino bianco, mezzo bicchiere d'acquavite, un poco di sale; coprite la pentola, lasciandola cuocere tre o quattro ore; quando la salsa è cotta, riducetela in gelatina, aggiustando la *daube* nel suo piatto: quando sarà quasi fredda, versate la salsa sopra ed aspettate a servire quando la gelatina sia affatto fredda, e servite per tramesso freddo.

L'anitro alla *daube* si aggiusta nella stessa maniera.

Come debbansi aggiustare le oche per conservarle.

Perchè le ale e coscie d'oca si conservino lungo tempo, prendete delle oche quante ne bastino, pelatele, abbrastolitele, vuotatele e mettetele allo spiedo, lasciandole finchè siano quasi cotte: mettete da parte

il grasso che renderanno in cuocendo, lasciando raffreddare le oche e tagliatele in quattro, levando le coscie, facendo unire lo stomaco alle ale, aggiustatele ben serrate in una pentola di grasso, mettendo sopra di ciascun suolo tre o quattro foglie di lauro con sale; fate liquefare il grasso dell'oca con altro grasso di porco, coprendo con esso le ale e le coscie.

Mettetele nella pentola, non coprendole con carta pecora se non dopo ventiquattrore; e quando il tutto sia ben freddo, conservatele in luogo secco: D'ordinario non si aggiustano in questa maniera se non in quei luoghi in cui si vendono a buon prezzo.

Quando volete servirvele, levatele dalla pentola e dal loro grasso, lavandole in acqua calda; potete farle cuocere in una piccola *braise* per servirle con diverse salse od intingoli, oppure servirle cotte alla graticola coperte di pane pesto con una salsa chiara alla *ravigotte* o alla *remoulade* che trovate nel Capitolo delle salse.

Voi potrete altresì, quando sono cotte alla *braise*, servirle con una salsa di mostarda fatta nella seguente maniera: mettete in una casseruola alquanto di butirro con un pugillo di farina, un cucchiajo di mostarda, due cipolline tagliate, un piccolo bacello d'aglio, sale, pepe rotto, il tutto semprato con un poco di brodo ed unito al fuoco. Servite sopra le coscie ed ale. Essi servono ancora a fare degli *hauchepot*, ed a guernire le zuppe.

Anitro alle brusselle.

Abbrustolito, vuotatelo, mettetegli in corpo un *salpicon* fatto così: tagliate in dadi un'animmella di vitello con ventresca, unite tutto con prezzemolo, cipolla, funghi e cipolline, il tutto tagliato, sale e pepe rotto; cucitelo e fatelo cuocere con una fettà di lardo sopra lo stomaco: un bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo, due cipolle, una carota, mezza pastinaca ed un mazzetto guernito; subito che sia colto, passate la salsa alla stamigua, e levate il grasso; aggiugnendo alquanto di sugo colato per unirla; fatela ridurre, e servitela sopra l'anitro per *entrée*.

Anitro in chausson.

Disossatelo e riempitelo come l'anitro con la farsa, poscia fatelo cuocere con un bicchiere di vino bianco, ed altrettanto brodo, un mazzetto guernito, sale e pepe rotto; quando sarà cotto, passate la salsa alla stamigna, disgrassatela, aggiugnendo alquanto di sugo colato per unirla; quando sia ridotta, servitela sopra l'anitro.

Anitro alla bearnoise.

Fatelo cuocere con alquanto di brodo, mezzo bicchiere di vino bianco, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, timo, lauro, basilico e due garofani: mettete in una casseruola sette o otto grosse cipolle tagliate in fette con butirro, volgendole al fuoco soventi finchè siano colorite, aggiugnete un buon pugillo di farina stemprata con la cottura dell'anitro, poi fate cuocere le cipolle e ridurre a corta salsa, levate il grasso, aggiugnendo alquanto di aceto, e servitela sopra l'anitro.

Anitro all'italiana.

Fatelo cuocere in un quartino di vino bianco, altrettanto brodo, sale e pepe rotto; mettete in una casseruola due cucchiaj a bocca d'olio, con prezzemolo, cipollette, funghi ed un bacello d'aglio, il tutto triturato; passatelo al fuoco con un pugillo di farina stemprata con la cottura dell'anitro; disgrassata e passata alla stamigna, fate ridurre la salsa; levate il grasso; e servitela sopra l'anitro per *entrée*.

Anitro al sugo di piselli.

Fate cuocere mezza libbra di piselli secchi, con alquanto di brodo, prezzemolo e code di cipolle, indi passateli in sugo molto spesso; se i piselli sono verdi mettetene una libbra senza il prezzemolo e cipollette; poi fate cuocere l'anitro con brodo, sale, pepe ed un mazzetto guernito; indi passate la salsa alla stamigna, mettetela nel sugo per darle corpo; fate ridurre il sugo a seguio che sia nè troppo chiaro, nè troppo spesso, e servitelo sopra l'anitro; voi potrete

ancora mettere un pezzo di lardo tagliato in fette vicino alla cotica, e servitelo d'intorno; ogni *entrée* al sugo verde si fa in questa maniera.

Delle polle d'acqua.

Le polle d'acqua sono uccelli acquatici; ve ne sono di varie specie e grossezza; le une hanno i piedi verdastri, le altre di color di rosa, o rosso: esse si aggiustano come l'anitro.

Dei piccioni cauchois.

Li grossi piccioni *cauchois*, quando sono bianchi, grassi e teneri, servono per un piatto d'arrosto piccati con lardo; se ne fanno altresì vari *entrées*.

Grossi piccioni in varie maniere.

Fateli cuocere in una *braise* come la lingua di bue, aggiustandoli nel piatto con attorno dei cavolfiori cotti in bianco, e serviteli sotto di una salsa al butirro, oppure con un intingolo di cocomeri o di piccole cipolle o cardi, o come più vi piacerà.

Dei piccoli piccioni di colomboja.

Si servono per un piatto di arrosto cotti allo spiedo ed involtati di lardo e foglie di vigna.

Servendoli allo spiedo, abbrustoliteli e vuotateli, tagliate il fegato con lardo e poco sale, rimettendolo nel corpo; poi fateli cuocere allo spiedo involtati di lardo e carta.

Quando sono cotti, serviteli con differenti salse ed intingoli, come alla cipolletta, alla *ravigotte*, al butirro, ai piccoli uovi, all'italiana, o con intingolo di spungioi, di funghi, di prugnoli, di tartufi, di punte di sparagi, di piccoli piselli, di cardi o di lattughe con la farza.

Piccioni alla borghese.

Puliteli, vuotateli ed aggiustate loro le zampe nel corpo, fateli imbianchire per un momento, poi ripuliteli all'acqua fresca; metteteli in una casseruola con un mazzetto guernito di funghi, l'occhio di un carcioffolo tagliato in quattro, a mezzo cotto, sale e pepe;

quando saranno cotti, aggiugnete alquanto di sugo colato, e servite a corta salsa; se non avete sugo, mettete l'unione di tre rossi d'uova stemprati con brodo ed alquanto di prezzemolo trito.

Composta di piccioni.

Pigliate dei piccoli piccioni pelati, aggiustate loro le zampe, e fateli imbianchire, levando loro il collo e le ale; metteteli in una casseruola con due, o tre tartufi o funghi, qualche legato di pollame, un'aninella di vitello imbianchita, e tagliata in quattro pezzi, un mazzetto guernito, ed un buon pezzo di butirro; passate il tutto al fuoco, aggiungendo un buon pugillo di farina stemprata con metà sugo e metà brodo, un bicchiere di vino bianco, sale e pepe rotto; lasciate cuocere, e ridurre a corta salsa, indi levate il grasso, e servendo, mettetevi del sugo di limone, od alquanto d'aceto bianco.

Piccioni al basilico.

Prendete dei piccoli piccioni, vuotateli, ed aggiustate loro le zampe nel corpo, fateli cuocere in una *braise*, come la lingua di bue, mettendovi alquanto più di basilico: cotti che saranno, ritirateli, lasciandoli raffreddare, poscia immergeteli in due uova sbattute, come per una frittata, copriteli con pane pesto, e fateli friggere, servendoli guerniti di prezzemolo fritto.

Dei piccioni selvatici.

Si servono comunemente in fricassea, o alla graticola; se sono bene in carne, si possono far cuocere allo spiedo; questi piccioni non sono buoni che per l'ordinario di una casa; ove non si rifletta tanto al gusto ed all'apparenza.

Piccioni alla crapaudine, salsa d'agresto.

Prendete dei buoni piccioni, aggiustate loro le zampe al di dentro; se sono grossi, tagliateli in due; se piccoli, tagliateli di dietro, ed appianateli senza loro rompere troppo le ossa: fateli marinare con olio fino, sale, pepe rotto, prezzemolo, cipollette e fun-

ghi, il tutto triturato; lasciateli condire il più che potete, e coprite con pane pesto; metteteli alla graticola, bagnandoli con l'avanzo della loro marinata; fateli cuocere, e colorire a piccol fuoco; indi serviteli con questa salsa; mettete una cipolla tagliata nel mortajo, con dell'agresto, pestate ben tutto insieme per far uscire il sugo più che potrete da mettere con brodo; sale e pepe rotto; fate scaldare e servite sotto i piccioni.

I medesimi piccioni si servono anche senza agresto, con un'altra salsa chiara alquanto piccante; in vece dell'olio si può altresì mettere butirro, o grasso.

Piccioni alla matelotte.

Prendete dei piccioni mezzani bene aggiustati, metteteli in una casseruola con butirro, una dozzina di piccole cipolle bianche cotte in acqua per mezzo quarto d'ora, e pelate; aggiugnete quattro oncie di ventresca tagliata in fette, un mazzetto guernito, un pugillo di farina che stempererete con metà brodo, e metà vino bianco; quando li piccioni saranno cotti, e vi resti poca salsa, aggiugnete un'unione di tre rossi d'uova, un poco di latte, ed in servendo alquanto d'aceto.

Voi potete altresì aggiustarli come i piccioni *chaucis*, ed i piccioni di colombaja.

Piccioni con intingolo di gamberi.

Prendete tre o quattro piccioni mezzani imbianchiti e vuotati, tagliateli un poco sopra la schiena per allargarli lo stomaco, e fateli cuocere con alquanto di buon brodo, un bicchiere di vino bianco, un mazzetto guernito, sale e pepe; poi mettete in una casseruola una dozzina di gamberi con funghi e butirro, passate il tutto al fuoco, aggiugnendo un pugillo di farina, che stempererete con la cottura dei piccioni, passate alla stamigna; indi fate bollire l'intingolo finchè non vi resti più salsa; aggiugnete un'unione di tre rossi d'uova con crema, alquanto di noce moscata, un piccol pugillo di prezzemolo trito; fate unire al fuoco volgeudo sempre, e non lasciando bollire; asciugate i piccioni, ed aggiustateli nel piatto con sopra l'intingolo dei gamberi.

Piccioni all'erbe fine.

Dopo di averli bene aggiustati, fateli imbianchire, tagliateli sopra la schiena per appianarli alquanto; metteteli poi in una casseruola con i loro fegati tagliati, un pezzo di butirro unito con un buon pugillo di farina, sale e pepe rotto, funghi, cipollette, prezzemolo, mezzo bacello d'aglio, il tutto tagliato ben fino, mezza foglia di lauro, timo e basilico in polvere; fate cuocere per mezz'ora, aggiugnendo poi mezzo bicchiere di vino bianco con altrettanto brodo; terminato di cuocere, levate il grasso, e servite a corta salsa per *entrée*.

Piccioni in surprises.

Prendete cinque piccoli piccioni bene aggiustati, mettete i loro fegati da parte; fateli imbianchire, poi mettete nella stessa acqua cinque belle lattughe arrotondate e fatele bollire alquanto, tirandole poscia nell'acqua fresca, premetele ed apritele in due senza distaccarne le foglie: mettete disopra una piccola farsa fatta con i fegati dei piccioni, prezzemolo, cipollette, cinque o sei foglie di serpentaria, alquanto di cerfoglio, il tutto ben fino e mescolate con butirro, o lardo raschiato, sale e pepe rotto ed unito con due rossi d'uova; mettetete indi un piccione su ciascuna lattuga ed involtatelo in maniera che non si vegga; legateli e metteteli a cuocere per un'ora a lento fuoco in brodo alquanto grasso, con un mazzetto guernito; asciugateli poscia con un pannolino, levate loro il filo e serviteli sopra con un buon sugo colato di vitello: passate la salsa alla stamigna, togliete il grasso e fatela ridurre, aggiugnendovi alquanto di butirro unito con farina e due rossi d'uova: fate unire al fuoco, non lasciando bollire, e servite i piccioni così involtati nelle lattughe.

Piccioni ai piselli.

Prendete tre o quattro piccioni imbianchiti, aggiustate loro le zampe, e se sono grossi, tagliateli in due, mettendoli in una casseruola con del butirro, una libbra di piselli, un mazzetto di prezzemolo e

cipollette: mettete tutto al fuoco con un pugillo di farina, che stempererete con un bicchiere d'acqua; fate cuocere a lento fuoco; quando sono cotti e non vi resti più salsa, aggiugnete alquanto di sale, con l'unione di due uova con crema: fate unire al fuoco non lasciando bollire, o servite a corta salsa.

Se volete metterli in rosso, mettete un poco più di farina e stemprate con metà sugo e metà brodo, lasciate cuocere e ridurre finchè vi sia più poca salsa e ben unita ed un momento prima di servire, mettetevi del sale con alquanto di zucchero.

Piccioni con sparagi tagliati.

Tagliate le punte a piccoli sparagi del peso di una libbra, metteteli in acqua fresca per lavarli; indi fateli imbianchire mezzo quarto d'ora all'acqua bollente; ritirati poscia ed asciugati, aggiustateli nella stessa maniera dei piccioni ai piselli, aggiugnendo però nel mazzetto alquanto di santoreggia con due garofani.

Piccioni in court bouillon.

Prendete tre o quattro grossi piccioni abbrustoliti e vuotati, aggiustate loro le zampe nel corpo, piccateli di lardo, metteteli in una pentola con un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, timo, basilico, una pastinaca, due garofani, una foglia di lauro, una carota, due cipolle, alquanto di butirro, sale e pepe: bagnate con un bicchiere di vino bianco ed altrettanto brodo, fate cuocere lentamente, passate la salsa alla stamigna e fatela ridurre, aggiugnendo prima di servire un mezzo cucchiajo d'agresto od alquanto di aceto sopra i piccioni.

Piccioni alla sainte Menehoult.

Prendete tre grossi piccioni pelati e vuotati, lasciate loro i segati ed aggiustate loro le zampe nel corpo; fateli rifare; indi metteteli in una casseruola alquanto di butirro unito con due pugilli di farina, del prezzemolo in branchi, cipollette intere, due cipolle in fette, due pezzi di carote e di pastinache, un bacello d'aglio intero, tre garofani, sale e pepe, una foglia

di lauro, timo e basilico: bagnate con un bicchiere di latte, fate bollire, indi mettetevi li piccioni per farli cuocere lentamente per un' ora; quando sono cotti, ritirateli per asciugarli, levate il grasso della *sainte Menehoult* e mettetelo sopra di un' assietta, immergendovi dentro li piccioni, coperti con pane pesto; fateli colorire alla graticola, bagnandoli con l'avanzo del grasso, e servite a secco; mettetevi nel vaso da salsa una salsa alla *remoulade*, e la maniera di farla la troverete nel Capitolo delle salse.

Piccioni alla Mariane.

Aggiustate tre piccioni come li precedenti ed appianateli un poco con il coltello; metteteli nella casseruola con due cucchiaj d'olio, un bicchiere di brodo, sale, pepe rotto e due foglie di lauro; fateli bollire lentamente sopra della cenere calda: quando sono cotti, aggiustateli nel piatto da servire, asciugandoli dal grasso: levate altresì il grasso dalla salsa ed il lauro, ed aggiungete un' acciuga triturrata, tre cipolline, un pugillo di capperi; il tutto tagliato, ed un poco di noce moscata unito con sugo ed un pugillo di farina: fate unire al fuoco, e servite sopra dei piccioni.

Piccioni in fricandeu.

Piccateli tutto al disopra con lardo fino, e fateli cuocere e ghiacciare come il *fricandeu* di vitello alla cittadina.

Piccioni in fricassea di pollastri.

Tagliate dei grossi piccioni in quattro pezzi e li mezzani per metà, e fateli cuocere come la *fricassea* di pollastri, pag. 137.

Piccioni al sole.

Prendete dei piccoli piccioni appena nati, pelateli, vuotateli, lasciate loro le ale, la testa e le zampe; passate a traverso delle coscie di ciascheduno un piccolo spiedo, affiuchè non s'allontanino, mentre li farete imbianchire per un momento all'acqua bollente; poi fateli cuocere nella casseruola con un bicchiere

di vino bianco, un mazzetto guernito ed un poco di butirro: asciugateli e lasciateli raffreddare per immergerli poscia in una pasta, e farli friggere e colorire. Serviteli caldi con all'intorno del prezzemolo fritto. La pasta si fa mettendo nella casseruola due pugilli di farina, sale pesto, un poco d'aglio, stemprandolo a poco a poco con vino bianco, finchè sia nè troppo chiara, nè troppo spessa e che fili versandola dal cucchiajo.

Piccioni in sourtout.

Fate un intingolo come quello dei piccioni alla cittadina. Quando l'avrete ridotto a corta salsa, mettelo a raffreddare; indi prendete il piatto che dovete servire che resista al fuoco; e mettetegli nel fondo una buona farsa di carue; aggiustate l'intingolo di piccioni sopra, e copritelo con la medesima farsa, in maniera che non si vegga; unendo con un coltello bagnato in uovo; coprite con pane pesto e fate cuocere, mettendo sopra il coperchio da tortiera finchè sia colorito; levate il grasso, e servite con sopra una farsa di sugo chiaro.

Piccioni in timbale.

Fate un intingolo di piccioni; quando è condito di buon gusto, e freddo, mettetelo in una casseruola, come spiegheremo nel Capitolo della pasticceria, in cui troverete ogni sorta di timbale.

Piccioni con le testuggini.

Tagliate la testa e le zampe alle testuggini e fatele cuocere con vino bianco, brodo, un mazzetto guernito, indi levate loro la scorza e l'amaro, e mettetele in un intingolo di piccioni condito di buon gusto.

Piccioni alla poele.

Vuotate dei piccoli piccioni, lasciate loro le zampe e fateli rifare leggermente al fuoco, indi metteteli in una casseruola con butirro, prezzemolo, cipollette, funghi, un bacello d'aglio, il tutto triturato, sale e pepe rotto; indi metteteli con tutto il loro condimento

in un'altra casseruola già preparata, con al fondo delle fette di vitello imbianchite per un momento all'acqua; aggiugnete un mezzo bicchiere di vino bianco e copriteli con fette di lardo ed un foglio di carta bianca; mettete un coperchio sopra la casseruola e lasciateli cuocere a fuoco lento; levate poscia il grasso della cottura, e mettete un poco di sugo colato per unirla, e servitela sopra dei piccioni.

Piccioni allo spiedo.

Prendete un intingolo di piccioni già stato servito, mettetevi dentro un pezzo di butirro e fatelo scaldare, e per far meglio, aggiugnete due o tre rossi d'uova; indi mettete il tutto in piccoli spiedi tutti coperti di salsa e di pane pesto e fateli colorire alla graticola, servendoli senza salsa.

Piccioni in crepine, ossia reticella.

Prendete cinque piccoli piccioni imbianchiti, agiustate loro le zampe nel corpo e fateli cuocere per mezz'ora con un poco di brodo, mezzo bicchiere di vino bianco ed un mazzetto guernito; lasciateli poi raffreddare e fate una farsa con della coscia di vitello, grasso di bue, mollica di pane dissecato con latte o crema, prezzemolo, cipollette, funghi tagliati, sale e pepe, unite con trè rossi d'uova, ed i bianchi sbattuti, involupate cadaun piccione in questa farsa, coprendoli poscia con un pezzo di reticella che unirete con uovo sbattuto; copriteli con pane pesto, e fateli colorire, sopra mettendo un coperchio da tortiera, che lascerete mezz'ora con piccol fuoco, affinché la farsa abbia tempo di cuocere; asciugateli poscia dal grasso e serviteli con la salsa della cottura dei piccioni, disgrassata e passata alla stamigna con un poco di sugo colato per unirla.

Piccioni in fritelle.

Prendete di quei piccioni già stati serviti, tagliateli per metà e fateli condire; indi, raffreddati, immergeteli in una pasta fatta con farina, vino bianco un cucchiajo d'olio e sale, indi fateli friggere, e serviteli guerniti di prezzemolo fritti.

Piccioni alla delfina.

Sono piccoli piccioni cotti fra due fette di lardo con un poco di brodo, una fetta di limone, un mazzetto guernito; servonsi anche con animelle di vitello, ghiacciati come il *fricandeau*.

CAPITOLO VIII.

DELLA CACCIAGIONE.

Della cacciagione in generale.

L A farchetola.	Le quaglie.
Li <i>kouges</i> .	I quagliotti.
Gli <i>allebrans</i> .	I <i>guinards</i> .
Le lodole.	Gli ortolani.
La beccaccia.	Il fagiano.
Il palombo selvatico.	Le grive.
Le pernici rosse, dette cotornici.	Le <i>gelines</i> .
Le pernici grigie.	Il piviere.
I merli.	I pettirossi.
La beccaccina.	La pavoncella.
I beccaccinotti.	L'anitra e anitra selvatica.

Cacciagione a pelo.

La lepre.	I conigli.
Il leprotto.	I piccoli conigli.

Della selvaggina.

Il cavriolo.	Il cerviatto.
Il daino.	Il cinghiale.
Il cervo.	Il cinghialeto.
La cerva.	

MANIERA DI ACCIUSTARE OGNI SORTA DI CACCIAGIONE.
E SELVACCINA.*Dei fagiani.*

I fagiani servonsi d'ordinario arrosto, vuotandoli, piccandoli e cotti di bel colore allo spiedo.

Servonsi ancora in *entrée* d'arrosto, cotti allo spiedo con una piccola farsa fatta con i loro fegati, tagliati ed uniti con lardo, prezzemolo e cipollette, il tutto triturato, e sale e pepe rotto; involuppate con lardo e carta, servendoli con una salsa provinciale, o altra salsa di gusto moderno.

Potete altresì farne dei pasticci caldi e freddi, e serviteli in un catino.

Delle anitre selvatiche.

L'anitra è più stimata che l'anitro e si servono d'ordinario arrosto senza piccarle, abbrustolite e vuotate, oppure in *entrée*, cotte allo spiedo e fredde, tagliate in fili da mettere in varie salse, come al sugo di limone, all'accingia, ai capperi.

Delle farchetole, rouges, ed allebrans.

Le farchetole, abbrustolite e vuotate, si fanno cuocere allo spiedo senza piccarle, e servonsi per arrosto.

Oppure si servono in *entrée*, involuppate in carta con intingolo di olive, di cardi, di rape, di tartufi, o con una salsa alla *rocambole*.

Li *rouges*, vuotati ed abbrustoliti, servonsi d'ordinario per arrosto.

Gli *allebrans* s'aggiustano come le farchetole.

Lodole in varie maniere.

Le lodole si fanno cuocere allo spiedo piccate con lardo; non vuotatele, e mettete loro sotto delle arrostite di pane per ricevere il grasso che cade. Servitele sopra delle arrostite per un piatto d'arrosto. Si aggiustano in varie altre maniere per *entrées*.

Si servono in torta, vuotandole, e levando loro il ventricolo, e mettendo il resto con lardo raschiato nel fondo della torta con sopra le lodole senza zampe e testa che avrete prima fate passare al fuoco in una caseruola con alquanto di butirro, prezzemolo, cipollette, funghi, un bacello d'aglio, il tutto triturato e freddo.

Finirete la torta come spiegheremo nel Capitolo della pasticceria.

Lodole in salmis alla cittadina.

Si servono le lodole che sono cotte allo spiedo e già state servite, levando loro la testa, e quello che hanno nel corpo; gettate via il ventricolo e servitevi del resto con le arrostite; pestando il tutto in un mortajo, e passando alla stamigna, condite con sugo colato, sale, pepe rotto ed alquanto di *rocumbole* (1) pesto ed un poco d'aceto; fate scaldare dentro le lodole seza farle bollire, e servitele guernite di croste fritte.

Ogni sorta di *salmis* alla cittadina si fa nella stessa maniera, prendendo gli avanzi ed i carcami per pestare.

Lodole in intingolo.

Prendete una dozzina di lodole abbrustolite e vuotate, fate loro passare le zampe nel becco come se doveste farle arrostire; mettetele poscia al fuoco in una casseruola con butirro, un mazzetto guernito, dei funghi, un'animella di vitello con un pugillo di farina, stemprata con un bicchiere di vino bianco, brodo e sugo quanto basti per dar loro colore; fate bollire e ridurre alla consistenza di una salsa, levando poi il grasso; condite con sale e pepe rotto; lo stesso intingolo, tolto da tavola, si può aggiustare in tamburi, coprendo il fondo del piatto in cui dovette servire con una buona farsa di carne; mettetelo sopra e ricopritelo con la medesima farsa, unendo con un coltello bagnato in uovo, coprendo con pane pesto; fate cuocere con sopra un coperchio da tortiera; indi sgocciolate il grasso, e servite con sotto una salsa di sugo chiaro.

Del palombo e palomba selvatici.

I palombi selvatici servono per un eccellente piatto d'arrosto, piccandoli e facendoli cuocere di bel colore. Servon anche per *entrées* di varie sorta. Vedete l'arte dei piccioni.

(1) Frutto della Spagna simile alla cipolletta.

Modo di conoscere le pernici.

Se hanno la prima penna dell'ale aguzza, il becco nero e le zampe nere, sono giovani; se sono fresche e di buon odore, saranno altresì assai buone.

Le pernici rosse, per esser buone, debbono aver la prima penna delle ale alquanto aguzza ed un poco bianca nel fine.

Pernici in varie maniere.

Le pernici si servono arrosto, spiumate, vuotate, piccate e cotte di bel colore.

Se volete servirle per *entrée*, abbrustolitele, vuotate e fate una piccola farsa dei loro fegati uniti con lardo raschiato, sale, prezzemolo e cipollette tagliate; mettete loro questa farsa nel corpo e cucitela, aggiungendo loro le zampe sopra lo stomaco; fatele rifare al fuoco in una casseruola con butirro, indi cuocere allo spiedo involtate in lardo e carta; quando sono cotte, servitele con quella salsa od intingolo che più vi piace, come salsa alla *carpe*, alla spagnuola; salsa di pezzetti di melarancio o alla sultana oppure con intingolo di tartufi, di olive o di *salpicon*. Troverete tutte queste salse nel Capitolo delle medesime, e gli intingoli nel suo Capitolo.

Potrète altresì mettere le pernici alla graticola in papigliotte.

Delle pernici vecchie.

Si fanno sempre cuocere alla *braise*, fatta come quella della lingua di bue, al Capitolo II, aggiugnendovi del vino bianco; quando sono cotte, mettetle in una terrina con sugo di lenti e lardo: fate come si fa del petto di vitello ai cavoli e ventresca, non facendo però imbianchire le pernici.

Si possono altresì servire con un intingolo di parroni, di olive, di tartufi o di cardi. Di più se ne fa un pasticcio caldo o freddo, e si fan cuocere nella pentola per guernire il mezzo di una minestra.

Le pernici rosse si aggiustano come le pernici grigie.

Delle beccaccie, beccaccine e beccaccinotti.

Si servono tutte cotte allo spiedo per arrosto, piccate con lardo e coperte con foglie di viti; non vuotatele, e se si vuotano, si faranno delle croste in questa maniera: un tantino di acciuga, un bacello d'aglio; triturate bene le loro interiora e condite: poi metteteli a cuocere allo spiedo sopra le croste di pane e sotto la leccarda per riceverne il grasso che cade, e servitele con esse.

Potrete altresì farne dei *salmis* quando sono cotte e fredde, aggiustandole come le lodole in *salmis* alla cittadina; se volete servirle per *entrées*, abbrustolitele e tagliatele al di dentro per vuotarle, gettate via il ventricolo, tagliate il resto e mescolatele con lardo raschiato, un pezzo di butirro, prezzemolo, cipollette tagliate, con alquanto di sale; mettele in questa farsa nel loro corpo e cucitela; e dopo di aver loro aggiustate le zampe, fatele cuocere allo spiedo, involupate con lardo e carta; quando sono cotte, servitele con un intingolo come avanti alle pernici.

Le beccaccine e beccaccinotti si servono nella stessa maniera, e se ne fanno ancora delle torte, vuotatele e facendo loro una piccola farsa come sopra, da mettere nel fondo della torta, che finirete come è spiegato per le torte nel Capitolo della pasticceria.

Delle quaglie e quagliotti.

Si servono cotte allo spiedo per arrosto, vuotatele e facendole rifare sopra delle braci; involupatele poscia con lardo in una foglia di vite e fatele cuocere, servendole di bel colore.

Se volete servirle per *entrées*, fatele cuocere in una *braise* fatta con delle fette di vitello, un quazzetto guernito, fette di lardo; alquanto di butirro, poco sale, mezzo bicchiere di vin bianco ed un cucchiajo di brodo, facendole cuocere a lentissimo fuoco; quando sono cotte, ritiratele e mettele nella cottura, un poco di sugo colato, levate il grasso della salsa e passatela alla stamigna, e quando è ben condita, servitela sopra delle quaglie e quagliotti.

Facendo cuocere le quaglie in questa maniera, potrete guernirle con gamberi od un'animella di vitello cotta con le quaglie. Esse servonsi ancora con i cavoli guerniti di ventresca e con il sugo di lenti come le pernici.

Quaglie con lauro.

Abbrustolite e vuotate; indi tagliate i loro fegati per mischiarli con prezzemolo, cipollette, butirro, sale e pepe rotto, rimetteteli nel corpo e fatele cuocere allo spiedo involtate in carta. Fate bollire in acqua quattro o cinque foglie di lauro per mezzo quarto d'ora, per metterle poscia a far brodo in una salsa di sugo di vitello che servirete sopra le quaglie.

Quaglie con crosta.

Prendete cinque o sei quaglie abbrustolite e vuotate, mettetele al fuoco in una casseruola con butirro, un mazzetto guernito con funghi ed un pugillo di farina stemprata con un bicchiere di vino bianco, brodo e sugo quanto basti per dar loro colore, sale e pepe rotto; a metà della cottura mettete un'animella di vitello imbianchita e tagliata in grossi dadi; snite di far cuocere, poi fate ridurre la salsa; quando l'intingolo è condito di buon gusto, levate il grasso, e servite sopra di una crosta fatta così: Tagliate il fegato delle quaglie con prezzemolo, cipollette, unendo il tutto con pane pesto, butirro, sale, pepe rotto e rossi d'uova; prendete il piatto che dovete servire e mettete questa piccola farsa nel fondo, lasciandola al fuoco finchè siasi ridotta in crosta, che servirete con l'intingolo sopra.

Quaglie al salpicon.

Fate cuocere delle quaglie allo spiedo, o in una piccola *braise* e servitele con un intingolo di *salpicon*, che troverete nel suo Capitolo.

Degli ortolani, guinards e gelinotes.

Gli ortolani sono piccoli uccelli molto delicati e buoni, che si servono arrosto, come servonsi pure i *guinards* e le *gelinotes*.

Delle grive.

Fatele rifare senza vuotarle, e servitele cotte allo spiedo con delle arrostiti di pane disotto, come le lodole.

Se ne fanno altresì diversi *entrées*, come di beccaccie, che farete nella stessa maniera.

I merli si servono nella stessa maniera, e non si vuotano.

Dei pivieri:

Essi sono eccellenti quando sono grassi; piccateli senza vuotarli e fateli cuocere allo spiedo con sotto delle arrostiti di pane; quando sono cotti e coloriti, serviteli con le arrostiti di sotto.

Se volete servirli per *entrées* d'arrosto, fate una farsa di quello che hanno nel corpo, come abbiamo spiegato della beccaccia e fateli cuocere nella stessa maniera, servendoli con la medesima salsa od intingolo.

Se volete servire alla *braise*, fateli cuocere come le quaglie, e serviteli come le medesime.

Dei pettirossi.

Sono assai buoni, e servono arrosto come gli ortolani.

CACCIAGIONE A PELO.

Delle lepi e dei leprotti:

I leprotti si servono per arrosto, levata la pelle e vuotati, facendoli prima rifare sopra della brace e piccandoli. Quando son cotti, serviteli con una salsa d'aceto, pepe e sale, che metterete nella salsiera.

Se volete servirli per *entrées*, quando son cotti e freddi, tagliatene dei fili da mettere in una peverada unita.

Si servono ancora in fili con una salsa alla cipollina, od una salsa piccante.

Lepri in civet.

Le lepri si aggiustano in *civet*; tagliatele in pezzi, e ritirato il sangue, fatele cuocere nella casseruola con butirro, ed un mazzetto ben guernito, un buon pugillo di farina stemprata con brodo, un boccale di vino bianco, sale e pepe; quando è cotto, mettete dentro il sangue, e fate unire la salsa, e servitela corta.

Pasta di lepre alla cittadina:

Vuotatela, tagliatela in pezzi, piccatela per ogni parte con lardo, e volgetela nel sale, pepe, prezzemolo, cipollette ed aglio, il tutto triturato; mettetela poscia in una pentola con mezzo bicchiere d'acquavite, un pezzo di butirro, e fatela cuocere a fuoco lento; quando è cotta, e non vi è più salsa, mettetevi il suo sangue; fate scaldare, non lasciando bollire, ed aggiustate la lepre nel piatto che dovete servire, unendola ben assieme, di modo che sembri un pezzo solo. Servite questa pasta fredda per tramesso.

Lepre con rape.

Spogliate una lepre, e vuotatela; mettete da parte il fegato, dopo d'averle levato l'amaro e tagliato in pezzi, mettendo il tutto nella casseruola con butirro, un mazzetto guernito, cipollette, un bacello d'aglio, tre garofani, una foglia di lauro, timo e basilico; passate tutto al fuoco con un cucchiajo di farina stemprata con un quartino di vino bianco, due cucchiaj d'aceto, due o tre bicchieri d'acqua, o brodo; lasciate cuocere per un'ora: indi se avete delle rape tagliate propriamente, fatele imbianchire per un quarto d'ora all'acqua bollente, e mettetele a cuocere con la lepre, condite di sale e pepe rotto; finite di far cuocere, e ridurre la salsa, levate il mazzetto, e servite caldo: se la lepre è tenera, potete far cuocera le rape nello stesso tempo.

Effetti di lepre in civet.

Prendete una lepre arrostita, e già stata servita, levatele tutta la carne, e tagliatela in fili, pestate

un poco le ossa, che metterete con i fianchi in una casseruola con alquanto di butirro, qualche fetta di cipolla, un bacello d'aglio, una foglia di lauro, e due garofani; passate il tutto al fuoco, aggiugnendo un buon pugillo di farina stemprata con un bicchiere di brodo, due di vino rosso, sale e pepe; fate bollire per mezz'ora, e ridurre a metà; passate la salsa alla stamigna, e mettetevi dentro i fili della lepre con alquanto d'aceto: fate scaldare senza bollire, e servite per *entrée*.

Leprotto al sangue.

Spogliate e vuotate un leprotto, mettete da parte il suo sangue, poi tagliate il leprotto in pezzi, e piccateelo con lardo: mettete in una casseruola il fegato con un poco di butirro, ed un mazzetto guernito, passatelo al fuoco con un buon pugillo di farina, che stemperete con tre bicchieri di brodo, un quartino di vino rosso, un cucchiajo d'aceto, sale e pepe rotto: fate bollire finchè il leprotto sia cotto, e vi resti più poca salsa; prendete allora il fegato cotto, trituratelo, e mescolatelo con il sangue: quando sarete vicini a servire, mettete il sangue nella salsa per farla unire al fuoco, non lasciando però bollire, come si fa dell'unione de' rossi d'uova, aggiungete poscia un mezzo pugillo di capperi fini ed interi. Servite caldo per *entrée*.

Filetti di lepre alla peverada.

Prendete una lepre, od un leprotto cotto allo spiedo, e già stato servito, levateli la carne per tagliarla in fili; se non è sufficiente per guernire un piatto, tagliatela in pezzi grossi, ed eguali; metteteli in una casseruola con una salsa alla peverada, facendola scaldare senza bollire, e servite caldo; troverete la salsa nel suo Capitolo. Servite per *hors d'oeuvre*, o per tramesso.

Modo di conoscere i conigli giovani.

I conigli sono giovani, quando al di fuori delle zampe davanti, o sopra della giuntura hanno una piccola lente: come ancora quando hanno il naso

più aguzzo, e le orecchie più tenere, quantunque non sia sempre un segno sicuro.

I leprotti distinguonsi dalla lepree nella stessa maniera.

De' conigli di varie sorta.

I conigli giovani si servono arrosto, vuotati, e fatti rifare sulla brace: piccateli, e fateli cuocere allo spiedo, servendoli di bel colore.

Si possono altresì servire per molti *entrées*, come in fricassea di pollastri, tagliandoli in pezzi e facendoli prima sgorgare lungo tempo nell'acqua, indi cuocerli come il petto di bue in fricassea di pollastri. Potrete ancora farli marinare, tagliandoli in pezzi come la cervella di bue, servendoli nello stesso modo.

Conigli al sugo di lenti.

Tagliateli in pezzi, e fateli cuocere con buon brodo, ventresca, un mazzetto guernito, sale e poco pepe.

Fate altresì cuocere una libbra di lenti con brodo senza sale, indi, passandole alla stamigna con il loro brodo, ritirate il coniglio, la ventresca con la sua cottura, mettendo questo brodo nel sugo delle lenti, e facendolo ridurre al fuoco, ed unire; fate scaldare dentro il coniglio e la ventresca, e servitelo di buon gusto in catino per *entrées*.

Coniglio alla cittadina.

Tagliatelo in pezzi, e mettetelo nella casseruola con del butirro, un mazzetto guernito, dei funghi, e del bianco di carciofo imbianchito: passate tutto al fuoco con un pugillo di farina stemprata con brodo, un bicchiere di vino bianco, sale e pepe. Quando è cotto e non vi è più salsa, aggiugnete l'unione di tre rossi d'uova stemprati in brodo, ed un poco di prezzemolo trito, e servitelo condito di buon gusto per *entrées*.

I conigli vecchi, se si tratta d'intingoli, si servono come i giovani, avendo il tempo di cuocere. Non sono però buoni nè allo spiedo, nè marinati, nè in papigliotte, e nemmeno in tamburri.

Sanguinacci di coniglio.

Prendete tre quartini di latte, che farete bollire con tre cipolle tagliate in fette, del coriandolo, prezzemolo, cipollette intere, timo, lauro e basilico; fate ridurre il latte ad un terzo, indi passatelo alla stamigna, e mettetevi dentro molti fegati di conigli; tagliate mezza libbra di pane in piccoli quadrati, un poco di sale, e spezie fine; fate scaldare il tutto sopra di un piccol fuoco, volgendolo sempre: quando il tutto è ben unito, nè troppo caldo, imbottate questi sanguinacci in budella di porco della lunghezza di circa otto dita, non ricempiendoli più di due terzi, affinchè cuocendo non si rompino; fateli cuocere nell'acqua bollente per un quarto d'ora, e quando vi esce il grasso sono cotti, e ritirateli sopra di un piatto per metterli alla graticola. Serviteli secchi per *hors d'oeuvre*.

Piccoli conigli in bigarrure.

Prendete due o tre conigli teneri, pelati e vuotati, tagliate loro i fegati per farne una farsa con del lardo raschiato, un poco di butirro, e della midolla di bue, prezzemolo, cipollette, dell'erba santoreggia tagliata, sale e pepe rotto: unite questa farsa con tre rossi d'uova, e mettetela nel corpo de' conigli, che cucirete, e farete rifare sopra la brace. Tagliate delle file di mollica di pane della lunghezza de' conigli, ed altrettante file di lardo, di modo che non si vegga altro che la testa; involuppateli in carta ben unta con butirro, e fateli cuocere lentamente allo spiedo; quando saranno cotti, ed il pane abbrustolito, levate la carta, e serviteli col pane e lardo, ed il sugo della sua cottura, aggiugnendo un poco d'aceto. Serviteli per *entrées*.

Coniglio in matelotà.

Tagliate il coniglio in pezzi, e fate un rosso con un piccolo cucchiajo di farina, ed un pezzo di butirro, poi mettetevi dentro i pezzi di coniglio con il fegato: passate tutto al fuoco, bagnando con un bicchiere di vino rosso, due di acqua e brodo, un maza-

zetto guernito, sale e pepe rotto: lasciate cuocere a lento fuoco per mezz'ora; poscia aggiungete una dozzina di piccole cipolle imbianchite; potete altresì aggiungere un'anguilla tagliata in pezzi, che metterete quando il coniglio sarà ai tre quarti della cottura: prima di servire, levate il mazzetto, ed il grasso della salsa, e mettete un buon pugillo di capperi intieri, un'acciuga tagliata, e servite con delle croste passate al fuoco con butirro, bagnando il tutto con la salsa. Servite per *entrées*.

Coniglio in hachis.

Prendete l'avanzo di un coniglio arrostito già stato servito, levateli tutta la carne, e tagliatela insieme con alquanto di montone arrostito; prendete le ossa del coniglio, e tagliatele in piccoli pezzi; mettetele nella casseruola con butirro, cipolline, mezzo bacello d'aglio, timo, lauro e basilico; passate tutto al fuoco con un buon pugillo di farina stemprata con un bicchiere di vino rosso, ed altrettanto brodo; fate bollire lentamente per mezz'ora; indi gettate le ossa del coniglio, e passate la salsa alla stamigna, mettendovi dentro la carne tagliata con sale e pepe rotto; fate scaldare senza lasciar bollire, e servite caldo per *hors d'oeuvre*. Potrete guernire l'*hachis* con delle croste fritte, come quelle degli spinaci.

Filetti di coniglio ai cocomeri.

Prendete due grossi cocomeri, tagliateli in fette le più minute che potete, e metteteli in una casseruola con due cucchiaj d'aceto e sale; fatele marinare per due ore, volgendole di tanto in tanto, premetele poscia per farne escire tutta l'acqua, e mettetele in una casseruola con butirro, e un mazzetto guernito, passatele al fuoco, volgendole soventi finchè siano un poco colorite, poi mettete due pugilli di farina stemprata con due bicchieri di brodo; lasciate cuocere a fuoco lento una buona mezz'ora, finchè l'atingolo sia ben unito; levate il mazzetto, e mettete i fili di coniglio tagliati come il cocomero, fate scaldare senza che bolla, e condite con sale e pepe rotto, e servite a riguardo ai fili, prendete l'avanzo di un coniglio che sia già stato servito arrosto.

Filetti di coniglio in insalata.

Prendete della mollica di pane tagliata in fili con delle fette di lardo, mettete tutto al fuoco nella casseruola con butirro finchè sia colorito; fate sgocciolare, e prendete l'avanzo di un coniglio arrostito già stato servito, levategli tutta la carne, e tagliatela in grossi fili; prendete il piatto, ed aggiustatevi sopra i filetti di pane con la carne del coniglio, e due acciughe lavate, tagliate in piccoli pezzi, con dei capperi interi, e delle piccole cipolle bianche cotte alla pentola, mischiando il tutto con proprietà, e disegno; condite di sale, pepe rotto, olio, ed aceto: solitamente si condiscono in tavola.

Coniglio con i piselli.

Tagliateli per metà, e fateli cuocere come i pollastri ai piccoli piselli.

Coniglio in papigliotte.

Prendete un coniglio tenero, e tagliatelo in pezzi, e fatelo marinare con prezzemolo, cipollette, funghi, un bacello d'aglio, il tutto triturato, sale, pepe rotto, ed olio fino; involtate in carta unta con butirro ciascun pezzo col condimento, ed una fetta di lardo, indi fate cuocere lentamente alla graticola, mettendo un altro foglio di carta unto di sotto. Servitelo con la carta.

Conigli nel covile.

Riempite due conigli con una farsa fatta de' loro fegati, con un pezzo di butirro, prezzemolo, cipollette e funghi, il tutto tagliato, sale e pepe rotto: legateli, ed aggiustate loro le zampe davanti sul naso, e quelle di dietro sotto il ventre, mettendovi dei piccoli spiedi per farli stare; poi fateli cuocere con un bicchiere di vino bianco, brodo, lardo, butirro, sale, pepe rotto, ed un mazzetto guernito: quando sono cotti, passate la salsa alla stamigna, levate il grasso, ed aggiugnate alquanto di sugo colato, e fatela ridurre; aggiustate i conigli come se fossero nel loro covile.

Conigli in tamburi.

Tagliateli in pezzi, e fateli cuocere nell' intingolo, che finirete come li piccioni in *sourtout*.

Conigli all' erbe fine.

Tagliateli in pezzi, e metteteli in una casseruola con un pezzo di burro, prezzemolo, cipollette, funghi, ed un bacello d'aglio, il tutto triturato, timo, lauro, e basilico in polvere, e passateli al fuoco con un pugillo di farina stemprata con un bicchiere di vino bianco, un poco di sugo, e brodo: fate cuocere e ridurre alla consistenza di una salsa; quando siete vicini a servire, prendete i fegati che sono cotti con la fricassea, triturateli, e metteteli nella salsa.

Piccoli conigli con la crosta.

Fateli cuocere come li precedenti, lasciando però le erbe fine intiere, ed il mazzetto; serviteli sopra di una crosta fatta come quella delle quaglie con la crosta.

Piccoli conigli alla spagnuola.

Tagliateli in pezzi, e fateli cuocere con mezzo bicchiere di vino bianco, alquanto di brodo, un mazzetto guernito, sale e pepe, e serviteli con una salsa alla spagnuola, che troverete nel suo Capitolo.

Piccoli conigli in galantina.

Disossateli affatto, ed aggiustateli come il porco da latte in galantina, pag. 104.

Quando saranno cotti, se volete servirli per *entrées*, ritirateli caldi, ed asciugati dal loro grasso, serviteli con la salsa alla spagnuola: d'ordinario si servono per tramesso freddi, ed allora lasciateli raffreddare nella loro cottura.

Piccoli conigli allo spiedo.

Tagliateli in pezzi, e fateli cuocere con mezzo bicchiere di vino bianco, brodo, un mazzetto guernito, sale e pepe rotto: quando sono cotti, ridurrete la salsa, e fatela attaccare alla carne, indi metteteli a raf-

freddare; infilzate in piccoli spiedi, ed immergeteli in uovo sbattuto; copriteli di pane pesto; bagnate con grasso per ricoprirli di nuovo; fateli colorire alla graticola, e serviteli a secco con gli spiedi.

Piccoli conigli in polpettone.

Fate un intingolo ben unito di un coniglio tagliato in pezzi con un'animella di vitello e funghi; quando è cotto, e freddo, prendete una farsa fatta come quella del pane di vitello, pag. 89, e finite il polpettone di coniglio come il detto pane di vitello.

Conigli rotolati con pistacchi.

Disossate affatto uno o due conigli, e fate una farsa de' loro fegati, o di altra carne cotta, del pane pesto inzuppato in latte, prezzemolo, cipollette, funghi, sale e pepe; unite con quattro rossi d'uova, e distendetela sopra dei conigli, poi rotolandoli ed infilzandoli, fateli cuocere con alquanto di vino bianco, brodo, ed un mazzetto guernito; quando sono cotti, levate il grasso della salsa, e passatela alla stamigna, aggiugnendo alquanto di sugo colato per unirla. Servitela sopra dei conigli con circa due dozzine di pistacchi pelati.

Coniglio in forma di testuggine.

Vuotate un coniglio, lasciandoli il fegato senza l'amaro, disossatelo solamente nel mezzo della schiena, e fate un buco nella pelle per farvi passare la metà, dalla parte davanti, cosicchè, essendo rovesciato, abbia la forma di una testuggine; infilzate, e fatelo cuocere con un bicchiere di vino bianco, alquanto di brodo, un mazzetto guernito, sale e pepe; quando sarà cotto, passate la cottura alla stamigna, e levate il grasso, aggiugnendovi un poco di sugo colato per unirla; fatela ridurre alla consistenza di una salsa, e servitela sopra del coniglio.

DELLA CARNE SELVACCINA.

Del cervo, cerva, cerviatto, caviolo, e daino.

Si aggiustano tutti nella stessa maniera; i quarti

davanti e di dietro servonsi marinati, e cotti allo spiedo: la marinata si fa con aceto, sale, pepe ed un poco d'acqua.

Si servono ancora come il bue alla moda in pasticcio freddo, ed in pasticcio alla pentola.

Del cinghiale e cinghialeto.

Il teschio, che serve per un tramesso freddo dei più squisiti, si fa cuocere come quello di porco; i piedi si aggiustano alla *sainte Menchoult*, come quelli di porco.

I quarti davanti e di dietro servonsi cotti allo spiedo, in pasticcio freddo, dopo d'averli fatti marinare in *civet*, in bue alla moda, ed in pasticcio alla pentola.

Il cinghialeto piccato serve per un bel piatto d'arrosto.

Hachis d'ogni sorta di carne arrostita.

Prendete della carne arrostita di qualunque sorta, tagliatela in filetti minuti, e mettetela nella casseruola con alquanto di prezzemolo, cipollette e funghi, il tutto triturato con un poco di buon brodo, sale e pepe rotto; lasciate tutto al fuoco per un quarto d'ora; prendete il piatto che dovete servire, mettetevi alquanto di brodo, della carne con del pane pesto, di cui ne metterete altresì sopra la carne; lasciate cuocere a fuoco lento finchè vi sia una piccola crosta nel fondo del piatto; indi mettetevi il resto della salsa con un poco d'agresto.

C A P I T O L O IX.

DE' PESCI DI MARE E DI ACQUA DOLCE.

De' pesci di mare fini.

Dopo d'avervi parlato delle carni della terra, e mostrato come si debbano servire, egli è tempo di passare a quelle dell'acqua, di cui ci serviamo ne' giorni di magro, insegnandovi la varietà de' pesci tanto di mare, quanto d'acqua dolce, e le diverse maniere

di aggiustarli. Comincerò da' pesci di mare siccome più abbondanti.

Il rombo.	Il barbone.
Il salmone.	La sogliola piccola.
Lo sturione.	Il passerino.
La cheppia, o iaccia.	La sogliola.
La molua fresca.	La triglia, o muggino.
La razza.	L'eperlant.
Il merluzzo.	Lo sgombro.
La molua salata.	Il tonno.
Il branzino.	La tonnina.
L'orada.	La viva.
Il fegro.	Il gravagno.
Il pesce spada.	La sardella.
Il merlano.	Il pesce cappone.
Il cefalo.	L'arringa fresca.
Il dentale.	L'aselo.
Le sfoglie.	L'acciuga, ossia anchioda.
Li naselli.	Il bar.
Il pesce calamaro.	Il vaudrueuil.
Il rondonino.	La lubine.

De' pesci con le conchiglie.

Il gambero di mare.	Li peoggi.
La tellina.	Le ragoste.
Le ostriche.	Li cigui.
Li datoli.	Li grancevoli.

Del rombo.

Fatelo cuocere in una casseruola proporzionata con metà salamoja, e metà latte, e di questi la quantità che basti per far bagnare il pesce: fatelo bollire lentamente, di modo che non si rompa; quando piega sotto le dita, è cotto: servitelo sopra di una salvietta, guernito di prezzemolo fritto d'intorno per un piatto d'arrosto; se volete servirlo per *entrée* in magro, mettetelo nel piatto con sopra una salsa all'olio, che farete, mettendo in una casseruola dell'olio fino, sale, pepe rotto, ed alquanto d'aceto; fate scaldare la salsa senza che bolla, e servitela sopra del rombo.

Rombo con li capperi, ed in altre maniere.

Mettete nella casseruola un buon pezzo di butirro, un pugillo di farina, sale, pepe rotto, un'acciuga lavata e trita con dei capperi fini; volgete la salsa al fuoco finchè sia unita, non lasciandola bollire: servitela sopra del rombo.

Voi potete altresì servirlo con una salsa alla *bechâmel*, facendo ridurre tre quartini di crema a metà, mettendovi un poco di salsa, e servite sopra del rombo

Si serve ancora con una salsa trita e magra, e con un intingolo di gamberi.

Rombo in grasso ed in magro.

Se volete farlo cuocere in grasso, mettetevi sopra differenti salse grasse, come salsa di tartufi, di ostriche, salsa di animelle di vitello, o di piccoli uovi; salsa alla spagnuola, salsa triturrata, salsa al vino di Sciampagna, od intingolo di creste.

Se volete farlo cuocere in magro, fate una salamoja così: mettete in una casseruola un buon pugillo di sale, una piota d'acqua, aglio, radici, cipolle, ogni sorta d'erbe fine, prezzemolo, cipollette e garofani; fate bollire il tutto insieme a lento fuoco per mezz'ora, indi lasciatela riposare, e ridurre al chiaro; passatela alla stamigna, aggiugnendovi poscia il doppio di latte; fate cuocere dentro il pesce a piccolissimo fuoco.

Ogni sorta di *court bouillon* bianco per il pesce si fa nella stessa maniera.

Rombo in grasso.

Mettete il rombo con un buon pezzo di vitello, sale e pepe, un mazzetto guernito d'ogni sorta d'erbe fine, copritelo d'ogni parte con erbe fine, fatelo asciugare a lento fuoco, aggiugnendo poscia un bicchier di vino; quando è cotto, servitelo con diverse salse grasse od intingoli.

Se volete servirlo al naturale, aggiustatelo nel piatto che dovete servire con la cottura passata alla stamigna, e disgrassata, con due cucchiaj di sugo colato:

se è troppo chiara, fatela ridurre, servendola così; mettete pochissimo sale nella cottura.

Salmone fresco.

Tagliatelo in fette, e fatelo marinare con alquanto d'olio, o buon butirro, sale e pepe; indi mettetelo alla graticola, bagnandolo con la sua marinata, e servitelo con le medesime salse ed intingoli del rombo.

Si può altresì servire cotto in *court bouillon* con le medesime salse, ed intingoli.

Se volete servirlo per un piatto d'arrosto, non levategli la squama, e quando è cotto, mettetelo secco sopra di una salvietta, con prezzemolo verde all'intorno.

Se lo servite per *entrées* levategli la squama, lasciando il pesce intero come per l'arrosto. Il *court bouillon* si fa mettendo in una pignatta del vino bianco, brodo magro, erbe, cipolle in fette, un mazzetto guernito, sale, pepe, e butirro; fate cuocere dentro il pesce.

Ogni sorta di pesce in *court bouillon* si fa cuocere nella stessa maniera.

Salmone in cassa.

Prendete due fette di salmone fresco della spessezza di un mezzo dito, fatelo marinare un'ora in olio fino, e poco aceto, prezzemolo, cipollette, alcuni funghi, mezzo bacello d'aglio, il tutto triturato ben fino, mezza foglia di lauro, timo, basilico in polvere, sale e pepe rotto; indi fate una cassa di carta bianca proporzionata alle due fette di salmone, ungetela al disotto con olio, e mettetela nel piatto con dentro il salmone ed il suo condimento; copritelo con pane pesto, e fatelo cuocere al forno, oppure ad un fornello con sopra un coperchio da tortiera carico di fuoco: quando il salmone è cotto e colorito, aggiungete in servendo del sugo di limone, oppure una salsa alla spagnuola, e prima di metterla, leverete il grasso della cottura del salmone.

Storione allo spiedo.

Fatelo marinare per due o tre ore in una marinata ordinaria che farete mettendo in una casseruola un pezzo di butirro unito con farina, sale, pepe, prezzemolo, cipollette, aglio, erbe fine, garofani, un quartino d'acqua ed un poco d'aceto: fate scaldare la marinata volgendola al fuoco; quando è tepida, mettetevi dentro lo storione, lasciandolo finchè sia abbastanza marinato, poscia fatelo cuocere allo spiedo e servitelo con qualche buona salsa in magro.

Si può altresì far cuocere in *court bouillon*, come il salmone, e servirlo con la medesima salsa magra.

Storione in grasso allo spiedo.

Piccatelo con lardo, indi fatelo cuocere allo spiedo, e servitelo con qualunque buona salsa, come alla spagnuola, all'italiana, alla *ravigotte*, o con intingolo di tartufi, di prugnoli, di animelle di vitello, di creste o di piccoli uovi.

Storione alla braise.

Mettetelo in una pignatta con delle fette di vitello e lardo ed un quartino di vin bianco, un mazzetto guernito, cipolle, radici, sale e pepe, con buon brodo; quando è cotto, servitelo con la stessa salsa, od intingolo, con cui l'avrete servito allo spiedo.

Storione alla matelotta.

Tagliate delle fette di pane in rotondo della grandezza d'un mezzo scudo, mettetele al fuoco con butirro e fatele colorire; lasciatele sgocciolare: indi prendete un pezzo di storione tagliato in fette assai minute, mettetele nel piatto, aggiustandole in maniera che non siano l'una sopra l'altra, con un pezzo di butirro, sale e pepe rotto; fatele cuocere a lento fuoco, e quando sono cotte da una parte, volgetele dall'altra: un quarto d'ora basta per la loro cottura; levatele dal piatto e mettete in questo un poco di farina unita con butirro, cipollina e prezzemolo, il tutto tagliato; bagnate con due bicchieri di vino

Cuoco piemontese

rosso e fate bollire tutto insieme per un quarto di ora; rimettete lo storione nella salsa per farlo scaldare senza che bolla, aggiugnate de' capperi triti e guernite i bordi del piatto con il pane fritto, bagnando tutto il disopra con la salsa.

Della Cheppia.

La cheppia servesi intiera o dimezzata. Se volete servirla per un piatto d'arrosto, vuotatela, lasciando però le squame e fatela cuocere in *court bouillon*, come il salmone; quando sarà cotta, servitela sopra di una salvietta guernita di prezzemolo verde.

Se volete servirla per *entrée*, levate le squame e servitela con diverse salse, come ai capperi, all'olio ed all'italiana.

Si fanno altresì friggere alla graticola, dopo d'averle sgusciate e vuotate. Tagliate loro alquanto di schiena e fatele marinare con olio, butirro, sale e pepe; mettetele alla graticola, bagnandole di tanto in tanto con la marinata. Quando sono cotte, il che si conosce quando la spina non è più rossa, servitele con un intingolo di farsa ben condito e con una salsa di capperi o di acciughe.

Della Molua fresca.

La molua fresca si fa cuocere in *court bouillon* bianco come il rombo, e servesi con la stessa salsa od intingolo, tanto in grasso quanto in magro.

Molua fresca alla Delfina, od intingolo di latte del pesce Carpe, e di punte di sparagi.

Prendete una molua ben fresca sgusciata, vuotatela ed asciugatela, poi fatela marinare per due ore con olio fino, sale e pepe, prezzemolo, cipollette intere, un bacello d'aglio ed una foglia di lauro: indi prendete un filo di ferro, passatelo nella molua, cominciando dagli occhi sino alla coda: fatele prendere la figura di un delfino, mettetela sopra di una tortiera e bagnatela con la sua marinata. Fatela cuocere al forno, indi levatele il fil di ferro ed aggiustatela sul piatto che dovete servire, con sopra un intingolo fatto così:

Prendete il latte di tre pesci carpe, fatelo bollire nell'acqua per un momento con delle punte di sparagi, indi mettetelo tutto nella casseruola con un buon pezzo di butirro, dei fanghi, un mazzetto di prezzemolo e cipollette: aggiugnete un pugillo di farina e bagnate con un bicchiere di vino bianco e brodo magro.

Quando l'intingolo è cotto e la salsa ridotta e condita, mettetelo un'unione di tre rossi d'uova con della crema, fate unire la salsa al fuoco, e servitela sopra la molua: non mettetelo li sparagi se non quando l'intingolo è presso che cotto.

Della Razza.

Per aggiustarla nella maniera più civile, si fa cuocere in un calderone con acqua, aceto, qualche fetta di cipolla ed alquanto di sale: dopo d'averla ben lavata nell'acqua fresca, e levato l'amaro del fegato, fatela bollire pochissimo, indi ritiratela sul piatto e pelatela, tagliando i bordi per proprietà: osservate se non è abbastanza cotta (il che si conosce quando la spina è ancora rossa), rimettetela di nuovo sopra un fornello con un poco del suo *court bouillon*, e quando siete vicino a servire, sgocciolatela e servitela con quella salsa che più vi piacerà, come di capperi, di acciughe, d'olio e di prezzemolo fritto: e per questa farete scaldare la razza nel piatto che dovete servire con aceto, sale ed un poco di pepe rotto, mettendovi sopra del butirro, ed all'intorno del prazzemolo fritto.

Razza alla sainte Menelhoult.

Levatele la pelle e tagliatela in pezzi larghi due dita e fatela cuocere un mezzo quarto d'ora a fuoco lento: mettetelo nella casseruola un pezzo di butirro con un cucchiajo di farina, che stempererete insieme: bagnate a poco a poco con un boccale di latte e condite con sale, pepe ed un mazzetto guernito: fate bollire per un buon quarto d'ora, indi mettetelo dentro la razza per farla cuocere; quando è cotta immergetela nel più grasso della salsa e copritela di pane pesto, indi mettetela alla graticola, bagnandola

alquanto di butirro; servitela a secco; mettendola in un vaso di salsa che troverete il modo di farla nel capitolo delle salse.

Razza al prezzemolo.

Levatele la pelle e tagliatela in pezzi come la precedente, per farla marinare due o tre ore con acqua, aceto, sale, pepe, prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, cipolle in fette, radici e garofani, sgocciolatela ed infarinata, fatela friggere e servitela con del prezzemolo fritto.

Razza con la salsa del suo fegato.

Fatela cuocere come sopra. Riguardo alla salsa, mettete nella casseruola del prezzemolo, cipollette, funghi, un bacello d'aglio; il tutto ben fino, con un poco di butirro; lasciate tutto per qualche tempo al fuoco ed aggiugnate un buon pugillo di farina con butirro, capperi, un'acciuga triturrata, ed il fegato della razza cotto e battuto, con sale e pepe rotto; bagnate con acqua o brodo e fate unire al fuoco, e servite sopra la razza.

Razza al formaggio.

Levatele la pelle e tagliatela in quattro pezzi eguali, poi levatela e fatela cuocere con un quartino di latte, pochissimo butirro, unito con due pagilli di farina, un bacello d'aglio, due garofani, due cipolline, una foglia di lauro, timo, basilico, sale e pepe; lasciate bollire, indi mettete la razza, la quale cuocerà in poco tempo: ritiratela per sgocciolarla, indi passate la salsa alla stamigna e fatela ridurre; mettete nel fondo e sopra del piatto che dovete servire un piccolo pugillo di formaggio di Savoja grattugiato, aggiustate sopra la razza, mettendo frammezzo una dozzina di piccole cipolle bianche, cotte con brodo e bene sgocciolate, con dei pezzi in rotondo di pane fritto, frammischiando l'uno con l'altro propriamente. Mettete disopra il resto della salsa e coprite con del formaggio di Savoja o parmigiano grattugiato. Mettete il piatto al fuoco, lasciandolo bollire dolcemente finchè non vi sia più salsa, mettendovi sopra un co-

perchio da tortiera carico di fuoco per fargli fare la crosta; e quando sarà colorito, servite.

Del Merluzzo alla Gascogne.

Il più bianco è il migliore. Prima di bagnarlo battetelo bene per intenerirlo, lasciatelo alcuni giorni nell'acqua, la quale cambierete sovente, poi fatelo cuocere un momento, indi sgocciolatelo ed aggiustatelo in pezzi nel piatto con la salsa alla *gascogne* fatta così: Mettete il merluzzo nella casseruola con olio fino, butirro, pepe rotto, un poco d'aglio, se è troppo dolce, un poco di sale, indi mettete la casseruola sopra d'un fornello, volgendo il tutto di continuo finchè il butirro sia unito con olio, e cotto, servitelo subito ben caldo per cagione dell'olio.

Della Molua salata.

Per conoscere la buona molua, osservate se ha la carne bianca e la pelle nera; lavatela e sgusciatela, indi fatela cuocere un momento in una caldaja con acqua, poi fatela sgocciolare. Servitela con quella salsa che più vi piace. Mettete in una casseruola alquanto di farina con butirro e pepe, stempratela nel latte, aggiugnendo alquanto d'agresto granito; fatela unire al fuoco; mettetevi dentro la molua per lasciarla condire e servirla: potrete altresì mettere in luogo dell'agresto del prezzemolo e cipolline tagliate.

Molua al mastro di casa.

Prendete una parte di molua sgusciata e lavata, mettetela in una caldaja al fuoco con acqua; quando è vicina a bollire, schiumatela, e bollendo, levatela tosto, lasciandola coperta con un pannolino per mezzo quarto d'ora, indi ritiratela e fatela sgocciolare. Aggiustatela nel piatto con prezzemolo, cipollette tagliate, pepe rotto, noce moscata in polvere, un buon pezzo di butirro ed un cucchiajo d'agresto; fate scaldare il tutto volgendo, e servendo.

Coda di Molua con la farsa.

Mettete nella casseruola due grossi pugilli di pane pesto passato allo staccio con un boccale di latte

lasciate bollire al fuoco, finchè il pane pesto sia inzuppato nel latte e divenga spesso: indi raffreddato che sia, aggiugnate un poco di butirro, prezzemolo, cipollette tagliate, sale e pepe, con due rossi d'uova. Prendete la coda della molua cotta all'acqua come la precedente, levatele tutta la carne, lasciandole la sola spina: mettete nella casseruola del butirro con funghi tagliati, prezzemolo, cipollette, mezzo bacello d'aglio, il tutto triturato; passate la casseruola al fuoco con mezzo cucchiajo di farina; bagnando con un quartino di latte e pepe rotto: fate bollire finchè la salsa sia cotta, poscia aggiugnate la molua tagliata in fili con tre rossi d'uova e fate unire al fuoco senza che bolla, lasciandola raffreddare; indi pigliate il piatto che dovete servire, mettetevi sopra la spina della coda; e l'estremità di essa, involuppatela con carta unta di butirro; guernite con la farsa tutta la spina; mettendo nel mezzo l'intingolo della molua, che coprirete con l'avanzo della farsa, dimodochè non si veggia l'intingolo, ma sembri una coda di molua: unite il tutto con un coltello bagnato in uovo sbattuto e coprite con pane pesto, facendola cuocere e colorire al forno di campagna. Quando sarà cotta e colorita, asciugate i bordi del piatto, e servite.

Potrete anche mettere nel fondo una salsa fatta con un bicchiere di buon brodo, un poco di butirro unito con farina, come abbiamo detto disopra, parlando della razza marinata, mettendovi pochissimo sale nella marinata.

Molua in beignets.

Prendete una molua cotta nell'acqua e bene asciutta, tagliatela in pezzi, che immergerete in una pasta fatta con farina, vino, olio e poco sale, e fatela friggere, servendo con del prezzemolo fritto.

Della Sogliola piccola e del Passerino.

Questi pesci si aggiustano nella stessa maniera; dopo d'averli sgusciati, vuotati e ben lavati, asciugateli con un pannolino bianco e tagliateli nella schiena vicino alla spina; infarinateli e fateli friggere ad un fuoco chiaro ed in una frittura ben calda:

abbiate riguardo che in ogni sorta di frittura il fuoco deve essere sempre abbondante e chiaro.

Quando sono cotti e coloriti, ritirateli in un pannolino; e serviteli sopra di una salvietta per un piatto d'arrosto.

Questi pesci si possono altresì servire per *entrée*, quando sono fritti con sopra una salsa di capperi o d'acciughe, oppure all'olio.

In grasso, con una salsa triturata, o qualche piccolo intingolo di animelle di vitello o funghi.

Essi si servono ancora cotti alla graticola, ma prima marinati in olio, pepe, prezzemolo, cipollette intere, le quali leverete avanti di servire; quando il pesce è al fuoco, bagnatelo di tanto in tanto con la marinata, e servitelo con una salsa di vostro gusto.

Si può anche far cuocere in *court bouillon* bianco, come abbiamo detto del rombo, e con la stessa salsa od intingolo si può servire.

Sogliola e Passerino fra due piatti alla cittadina.

Mettete nel piatto che dovete servire del butirro liquefatto con prezzemolo, cipollette, funghi triti, sale e pepe ed aggiustatevi sopra il pesce sgusciato, mettendo sopra di esso lo stesso condimento che sotto avete posto: coprite il 'piatto e fatelo cuocere a lento fuoco sopra di un fornello; quando è cotto, servitelo a corta salsa, aggiugnendovi un poco d'agresto. Potrete altresì, dopo d'aver aggiustato il pesce come ho detto prima di farlo cuocere, coprirlo di pane pesto e farlo cuocere nel forno e sotto un coperchio da tortiera.

Dell' Eperiant.

Non si deve vuotare. Lavatelo bene ed asciugatelo con pannolino bianco; infarinatelo e fatelo friggere al fuoco chiaro; servitelo per un piatto d'arrosto.

Si possono anche servire tra due piatti alla cittadina per *entrée*, come abbiamo detto della sogliola.

Della Triglia e dello Sgombro.

La triglia sgusciata e vuotata, indi lavata, tagliatela un poco d'ambidue le parti.

Lo sgombro, vuotato e lavato, tagliatelo in due pezzi.

Questi due pesci, bene asciugati con un pannolino s'aggiustano nella stessa maniera. Lasciateli per una mezz'ora immersi in olio, sale e pepe; poi metteteli alla graticola e fateli cuocere bagnandoli con la loro marinata: quando saranno cotti, serviteli con una salsa bianca ai capperi od alle acciughe.

Lo sgombro cntto alla graticola si può anche servire così: aggiustatelo nel piatto che dovete servirlo, tagliato in due parti, con prezzemolo sopra, cipollette trite, butirro, acqua, sale e pepe con alquanto d'aceto; mettetelo al fornello per farlo bollire alquanto, e servitelo a corta salsa.

Si serve di più con il butirro arrostito e prezzemolo fritto ed al mastro di casa, quando è cotto alla graticola, mettendovi nel corpo detto butirro unito con prezzemolo, cipollette tagliate, sale e pepe rotto.

Del Tonno.

Si mangia ordinariamente in insalata. Egli è un grosso pesce di mare che si può anche seevire per *entrées*; aggiustatelo nel piatto che dovete servire con butirro, prezzemolo e cipollette tagliate, copritelo con pane pesto, indi fateli prendere colore al forno o sotto di un coperchio da tortiera: e se ne avete del fresco, aggiustatelo come il salmone fresco.

Tonno fresco in istuffato.

Si prende un pezzo di tonno della grandezza che voi volete e levategli tutta la prima pelle all'intorno e poi marinatelo con un poco d'olio, pepe rotto, timo, basilico, maggiorana e vino di Spagna rosso; lasciatelo per due ore così, e poi pigliate un pezzo di butirro con cipolle e scialotto; fate il tutto arrossire sopra un fornello, indi metteteci un pezzo di cannella, trifole ed anchioda, dipoi metteteci il tonno con la sua marinata, e così a lento fuoco sinchè sia cotto; avvertasi che deve essere ben coperto acciò non traspiri il suo vapore; quando è cotto, mettetelo sul piatto e passate disopra la salsa. Si serve per *entrées* o rilievo.

Tonno fresco alla graticola.

Sgusciato della prima pelle, si marina con olio, pepe, un poco di scialotto e cipolla in fette, dipoi fatelo cuocere alla graticola: indi prendete un poco d'aglio, scialotto, sale, pepe, prezzemolo ed acciuga, pestatelo al mortaio, poi metteteci un poco d'olio e scioglietelo con sugo di melarancio o limone; passate il tutto al setaccio e mettetelo sopra al tonno.

Tonno in bianco.

Si serve come ogni altro pesce al *court bouillon*.

La Viva.

Sgusciata e vuotata, lavatela bene, indi asciugate e tagliate ciascun pesce in cinque o sei luoghi; poi immergetelo in olio, sale e pepe, e fatelo cuocere alla graticola, bagnandolo col resto dell'olio. Servitela con una salsa al butirro ed ai capperi, all'acciuga o con farina, acqua, sale e pepe, facendola unire al fuoco con una salsa al pover uomo, o tritatura: si potrebbe servire in varie altre maniere.

Del pesce Cappone.

Il pesce cappone non si sguscia, ma vuotato e lavato, se ne ritirano i fegati.

Si fa cuocere alla graticola come la viva, e servesi con le medesime salse, mettendovi dentro i fegati.

Dopo di averlo vuotato e lavato senza sgusciarlo, si fa cuocere con vino bianco, butirro, sale e pepe, un mazzetto d'erbe e cipolle, fate bollire per mezz'ora il *court bouillon*, affinchè sia condito; quando lo metterete dentro, lasciatelo pochissimo.

Quando sarà cotto, ritiratelo dal *court bouillon*, sgusciatelo per ogni parte, eccettuata la testa, e servitelo con le medesime salse disopra.

Della Sardella ed Aringa fresca.

Questi due pesci si aggiustano nella stessa maniera. Sgusciati e lavati, indi asciugati, si fanno cuocere alla graticola, e si servono con questa salsa;

mettete in una cassaruola un pezzo di butirro con farina, un poco d'aceto, un cucchiajo di mostarda, sale, pepe ed alquanto d'acqua, fate unire la salsa al fuoco e servitela sopra.

Aringhe salate alla sainte Menehault.

Prendete una dozzina d'aringhe salate; tagliatelo loro l'estremità della testa e della coda, lasciandole marinare per quattr'ore nell'acqua e due ore in un quartino di latte: indi asciugatele ed immergetele in butirro caldo con mezza foglia di lauro, timo, basilico in polvere, due rossi d'uova e pepe rotto, copritele a misura che le bagnate con butirro e panepesto, indi fate cuocere lentamente alla graticola, mettendo nel fondo del piatto che dovete servire due cucchiaj d'agresto; ed aggiustate sopra le aringhe.

Delle acciughe e loro utilità.

Le acciughe sono piccoli pesci di mare che vengono a noi in piccoli barili confettati con sale: dopo di averle ben lavate, si dividono in due parti per levar la spina, e servono d'ordinario per insalate e salse, come per la salsa al butirro, in magro alla *remoulade* e per gl'intingoli di grasso, mettendole con sugo colato e butirro.

Si servono altresì fritte. Dopo di aver loro levato il sale, immergetele in una pasta fatta con farina, un cucchiajo d'olio e stemprate con vino bianco, che non sia troppo liquida; quando sono fritte, servitele di bel colore per trasmesso.

Arrostite di acciughe.

Prendete delle fette di pane tagliate propriamente della lunghezza e larghezza di un dito, fatele friggere nell'olio ed aggiustatele in un piatto di trasmesso. Mettetevi sopra una salsa fatta con olio fino, aceto, pepe rotto, prezzemolo e cipollette, il tutto triturato, e coprite a mezzo le vostre arrostitite con delle fila di acciughe.

Dell'Asello.

L'asello servesi d'ordinario fritto. Dopo di averlo sgusciato, vuotato, lavato ed asciugato, lasciategli il fegato nel corpo e tagliatelo d' ambe le parti in cinque o sei luoghi, immergetelo nella farina e fatelo friggere ad un fuoco chiaro quanto potrete: servitelo sopra di una salvietta per un piatto d'arrosto.

Quando è fritto in questa maniera, voi potete servirlo per *entrée*, mettendevi sopra una salsa bianca con capperi ed acciughe.

Se volete aggiustarlo con maggior proprietà, levategli la testa e la spina di mezzo: prendete la fila dell'asello, mettetela nel piatto col bianco sopra, indi la salsa.

Si può altresì servire alla cittadina, come abbiamo detto del passerino.

Del Bar.

Si fa cuocere in *court bouillon*. Se volete servirlo per un piatto d'arrosto, vuotatelo, lavatelo e fatelo cuocere con vino bianco, butirro, acqua, sale, pepe, cipolle, radici, prezzemolo e cipollette; quando è cotto ed asciugato, servitelo sopra di una salvietta guernito di prezzemolo verde.

Se volete servirlo per *entrée*, fatelo marinare mezz'ora con un poco d'olio, sale e pepe, facendolo cuocere alla graticola, bagnatelo di tanto in tanto con l'avanzo dell'olio. Quando è cotto, servitelo con una di quelle salse che è di vostro gusto, come si è spiegato per gli altri pesci.

Procurate di tagliare tutti i pesci in cinque o sei parti prima d'immergerli nell'olio.

Del Vaudreuil.

Egli è un pesce eccellente che ha la carne molto bianca e serve a fare delle buone farse nei giorni di magro. Si fa cuocere con del vino bianco, un bicchiere d'olio, sale, pepe, cipolle, radici, aglio, prezzemolo e fette di limone; quando è cotto servitelo sopra di una salvietta.

Della Tontina.

Egli è un pesce molto brutto, che non ha altro che zampe; lavato che è, lascia l'acqua nera. Delle zampe se ne fanno delle farse ed il pesce cotto si serve come il *vaudreuil*.

Della Lubine.

È un pesce della Bretagna più grosso della molua. Si fa cuocere e si serve come la molua.

Del Branzino.

Questa sorta di pesce, mondato e lavato, serve principalmente per fare un alessò di buon sapore.

Dell' Orada.

Mondato e lavato, si fa cuocere, come dicesi, alla *gril*.

Del Fegro e pesce Spada.

Servono questi, dopo averli preparati a dovere, per farli cuocere in *court bouillon* o in istuffato.

Del Merlano.

Ben lavato e preparato, si deve far cuocere in *court bouillon*.

Del Cefalo.

Ordinariamente questo pesce serve per fare un ottimo stufato, oppure si serve con salsa a piacere.

Del Dentale.

Mondato e lavato si fa cuocere in *court bouillon*, o alla *gril*.

Del Dentale, delle Sfoglie e de' Naselli.

Tutti e tre questi pesci, ben preparati e ben condizionati, servono per formare dei buoni piatti d'arrostio.

Del Rondonino.

Il più delle volte ben aggiustato si deve far cuocere in istuffato, oppure alla *gril*.

Del Barbone.

Questo pesce ben mondato e lavato, suol servirsi alla *gril*, oppure con salsa.

Dei Gamberi di mare, degli Omars e dei Granchi di mare.

Essi si servono tutti nella stessa maniera. Fateli cuocere con acqua e sale ad un buon fuoco per mezz'ora; quando sono freddi, ungeteli con butirro per dar loro colore; pestate loro prima le zampe ed aprite i gamberi o l'*omars* pel mezzo.

Serviteli freddi sopra di una salvietta con le loro zampe d'intorno.

Della Tellina.

Dopo d'averla lavata, gettate il guscio, asciugatela e mettetela in una casseruola ad un fornello con molto fuoco, acciò il caldo la faccia dividere indi pelatela e levatele i granchi se ne trovate.

Mettetela in appresso nella casseruola con butirro, prezzemolo, cipollette triturate, passandole al fuoco con un piccolo pugillo di farina stemprata con alquanto di brodo; e quando non vi sarà più salsa aggiungete tre rossi d'uova uniti con crema, facendo unire la salsa al fuoco, poscia mettetevi un poco d'agresto.

Le telline si servono altresì in zuppa, dopo d'averle fatte rifare, come abbiamo detto, passandole per una salvietta ben chiusa, l'acqua ch'esse avranno renduta, mettetela in un buon brodo che conserverete per fare l'unione di sei rossi d'uova che unirete al fuoco, volgendolo di continuo; mettete questa unione nella zuppa, quando siete presso a servire, e servite la tellina all'intorno del piatto.

Delle Ostriche.

Esse si mangiano d'ordinario crude con pepe. Si servono ancora nelle loro scorze cotte alla graticola

con fuoco sotto e sopra; quando incominciano ad aprirsi sono cotte, e si dimandano ostriche salate; si servono ancora alla graticola in un altro modo: apritele e mettetele nel butirro liquefatto con pepe e pane pesto; poi fatele cuocere alla graticola con fuoco sotto e sopra.

Servono ancora per intingoli di diverse carni, come di pollastri, pollastre, piccioni, ec. A lora fatele imbianchire nella loro acqua a lentissimo fuoco, non lasciandole bollire, indi ritiratele all'acqua fresca, asciugandole con un pannolino e mettetele in un sugo colato grasso senza sale, con due acciughe triturate e le ostriche; fatele scaldare senza che bollino e servitele con quello che vi piacerà.

Ostriche in hachis.

Prendete una cinquantina di ostriche, mettetele nell'acqua calda quando è vicina a bollire, ritiratele nell'acqua fresca, asciugatele e poi prendete solo il tenero, e se volete prender tutto il più duro, tagliatelo a parte ben fino. Se volete mischiarvi della carne di carpio, questa accrescerà l'*hachis* e gli darà buon gusto. Mettete in una casseruola un pezzo di butirro con prezzemolo, cipollette, funghi tagliati, passate al fuoco con un pugillo di farina, che stempererete con un quartino di vino bianco ed altrettanto brodo magro: fate cuocere dentro l'*hachis* finchè non vi sia più salsa, e conditelo di buon gusto. Quando siete vicino a servire, aggiugnate l'unione di tre rossi d'uova con della crema, e servite per *entrée*.

Del Gravagno (uccello marittimo).

Si fa cuocere per cinque ore in *court bouillon* fatto come quello del salmone fresco, e si serve con una salsa triturrata, o con un intingolo di latte di pesce carpio e funghi.

Gravagno, aux petits oignons.

Spiumate bene il gravagno, osservate che sia fresco, poi lavatelo bene con acqua fresca ed aceto;

parimenti lo farete imbianchire in acqua salata ed aceto, con fette di cipolla, una foglia di lauro, ed un poco di basilico e pepe; indi lo lascerete bollire per un quarto d'ora, ed asciugato bene, piglierete un poco di butirro fresco; fate lo arrossire, e poi mettete il gravagno, fate fare tre o quattro giri nel butirro sul fuoco, dipoi un bicchiere di vino Sciampagna, e piccole cipollette intiere bianchite, il tutto cotto a perfezione, e ridotto a corta salsa, servirete per *entée*.

Gravagno con fagioli.

Spiumate un gravagno, vuotatelo e fate lo cuocere sopra della brace, come se voleste far cuocere un pezzo di pollame allo spiedo: tagliatelo in quattro, e mettetelo in una casseruola con butirro, lasciandolo per un'ora al fuoco, indi mettetelo in una piccola pentola, con brodo magro, un bicchiere di vino rosso, sale pepe rotto ed un mazzetto guernito, fate cuocere lentamente per quattro o cinque ore. Prendete delle rape tagliate propriamente, fatele imbianchire mezz'ora nell'acqua bollente, facendo un piccolo rosso con farina, e butirro bagnato con la cottura del gravagno, e fatevi cuocere dentro le rape; quando le rape ed il gravagno sono ben cotti, tagliate delle fette di pane della grandezza di un mezzo scudo, passatele al fuoco con alquanto di butirro finché siano ben colorite. Aggiustate il gravagno e le rape nel piatto con il pane di sopra, bagnando il tutto con una salsa ben disgrassata, e condite di buon gusto.

De' Datoli, Peoggi, Ragoste, Cigni e Grancevoli.

Tutti questi si preparano, si fanno cuocere, e si dà loro il condimento, come si disse delle ostriche e delle telline, e servono pure come le medesime.

DE' PESCI DI ACQUA DOLCE.

Egli è tempo di parlarvi de' pesci d'acqua dolce, e di spiegarvi la maniera di aggiustare quelli che sono più in uso.

Il luccio.	La lampreda.
L'anguilla.	Il gambero.
Il carpio.	Il cefalo.
La trutta.	Il ghiozzo.
Il persico.	Il piccolo barbio.
La tinca.	La breme.
La lote.	Le rane.
La testuggine.	

Del Luccio.

Se volete servirlo arrosto, non isgusciatelo; dopo d'averlo vuotato, fatelo cuocere in *court bouillon*, comè qui sotto, e vi servirà per tutti gli altri pesci d'acqua dolce.

Court bouillon per ogni sorta di pesce d'acqua dolce.

Mettete nella *poissoniere* (regolandovi in questo dalla grossezza del pesce) dell'acqua, ed una quarta parte di vin bianco, butirro, sale e pepe, ed un grosso mazzetto guernito, unito assieme con qualche fetta di cipolla e carota; fatevi cuocere dentro il pesce senza sgusciarlo (lo stesso *court bouillon* vi può servire per molte volte). procurate d'involuppare il pesce, che volete far cuocere nel *court bouillon*, in un pannolino, così lo maneggerete più facilmente, e quando sarà cotto, non correrete rischio di romperlo.

Luccio in entrée.

Tagliatelo in pezzi, non isgusciandolo, e fatelo cuocere nel *court bouillon*. Quando è cotto, e che siete vicino a servire, sgusciatelo, ed aggiustatelo nel piatto con sopra una salsa bianca, od un'altra di vostro gusto.

Si serve ancora in fricasea di pollastri, dopo d'averlo sgusciato, e tagliato in pezzi; mettetelo al fuoco nella casseruola con butirro, un mazzetto, dei funghi; aggiugnete poscia un pugillo di farina, e bagnate con brodo, o vino bianco, e fate cuocere a gran fuoco.

Quando è cotto, e condito di buon gusto, aggiugnete un'unione di rossi d'uova e crema.

Il luccio s'aggiusta ancora in matelotta, o marinato e fritto: la marinata fatela come quella di vitello.

Dell' Anguilla.

Levatele la pelle, vuotatela e lavatela, mettete in fricassea di pollastri come il luccio: la potrete altresì far cuocere alla graticola, tagliata in pezzi lunghi quattro dita, e servitela con una salsa bianca di capperi e di acciughe, od altra: s'aggiusta ancora con qualche intingolo di funghi o di talli di lattughe.

Quando è grossa, fatela cuocerè allo spiedo involuppata in carta unta di butirro, e servitela come se fosse cotta alla graticola.

In grasso, servitela in *fricandeau*, e guernitene degli *entrées* grassi. Ella è altresì eccellente alla *matelotta*.

Anguilla arrosto all' italiana.

Dopo d'averle levata la pelle, lavata ed asciugata, tagliatela in più pezzi tutti eguali; dipoi marinateli con sale trito, pepe, olio e foglie di lauro, indi infilatela sopra d' un piccolo spiedo, ponendosi questo allo spiedo grosso, facendola cuocere al fuoco allegro: quando ha preso colore, pigliate un poco di pane grattugiato ed un poco di zucchero in polvere, con un poco di cannella in polvere, e panerete l'anguilla; dopo che avrà bel colore, la leverete dallo spiedo, e la servirete per arrosto; avvertite che frammezzo ad un pezzo e l'altro vi si metterà una foglia di lauro, e si serve così.

Anguilla con tallo di lattughe romane.

Tagliatela in pezzi e fatela cuocere come se volete metterla in fricassea di pollastri; quando è presso che cotta, prendete dei talli di lattughe romane ben pelati, e cotti in acqua bianca con alquanto di sale e butirro; fateli sgocciolare, indi metteteli a condire con l'anguilla; aggiugnete in appresso un' unione di tre rossi d' uova stemprati con crema; fate unire al fuoco, ed in servendo versatevi un poco d' aceto se non avete messo del vino nella fricassea.

Del Carpio in turchino.

Quando è grosso, si serve in turchino per un piatto

d'arrosto, non isgusciatelo, ma solo vuotato, levategli le squame, indi mettetelo in gran piatto, versategli sopra dell' aceto bollente per renderlo di color turchino, e fatelo cuocere nel *court bouillon*.

Quando è cotto, servitelo sopra di una salvietta guernita di prezzemolo verde per un piatto d'arrosto magro. Ogni sorta di pesce trito e cotto in *court bouillon* si serve per un piatto d'arrosto magro.

Carpio in matelotta.

Sgusciato, e senza squame, tagliatelo in pezzi, e mettetelo in una casseruola con altri pesci, come luccio, anguilla e gamberi; fate poscia in un'altra casseruola un piccolo rosso con del butirro, ed un cucchiajo a bocca di farina; quando è di bel colore, aggiugnete ancora alquanto di butirro, e fatevi cuocere dentro delle cipolle tagliate, e bagnate con metà vino rosso e metà brodo magro; versate poscia le cipolle con la salsa sopra del pesce, e conditelo con sale, pepe ed un mazzetto guernito di erbe fine, indi facendolo cuocere a gran fuoco per mezz'ora; quando siete vicini a servire, mettete delle fette di pane nella salsa, e servitele insieme.

Quando il carpio è solo senza altro pesce, si chiama stufato.

Si fa altresì cuocere alla graticola, vuotato e sgusciato, e con un intingolo di farsa sotto, che troverete nel Capitolo de' legumi: ed in fricasea de' polastri, come alla pag. 137.

Tagliatelo in pezzi, e mettetelo in una casseruola con butirro, prezzemolo, cipollette e funghi, il tutto triturato, un quartino di vino bianco, sale e pepe; quando sarà cotto, servitelo di buon gusto a corta salsa.

Si può aggiustare in molte altre maniere in grasso ed in magro, che non v'insegno, perchè sono di troppa spesa.

Della Trutta.

La trutta che ha la carne rossa è molto migliore della comune che è bianca; si aggiustano però nella stessa maniera.

Fatela cuocere nel *court bouillon* con del vino rosso, e servitela sopra di una salvietta guernita di prezzemolo verde.

Se volete metterla in *entrée*, versatele sopra una salsa che vi servirà per gli altri pesci.

Potrete altresì farla cuocere alla graticola, dopo d'averla immersa nell'olio, come abbiamo detto degli altri pesci, e servitela con un intingolo magro.

Si aggiustano anche in grasso, come il salmone fresco.

Del pesce Persico.

Levatele le squame e vuotatelo, lasciandole la metà de' suoi uovi, fatelo cuocere in *court bouillon* con vino bianco; quando è cotto, sgusciatelo ed aggiustatelo nel piatto che dovrete servire, con sopra una salsa di capperi, od altra di vostro gusto, o con qualche intingolo magro.

Se lo servirete in grasso, mettetevi una salsa od intingolo grasso.

Della Tinca.

Per isgusciarla, bisogna imbianchirla, cioè metterla un momento nell'acqua bollente e coprirla, indi ritiratela e sgusciatela, cominciando dalla testa, senza guastarle la pelle, o scorticarla; vuotatela poscia e lavatela, togliendole le alette; fatela cuocere alla graticola come gli altri pesci, e servitela con le medesime salse.

Si serve ancora in fricassea di pollastri, tagliandola in pezzi, come abbiamo detto del luccio.

Della Lote.

Egli è uno de' migliori pesci d'acqua dolce. Per isgusciarlo, fate come la tinca, lasciandola però meno nell'acqua bollente per timore che non si guasti la pelle; fate cuocere prima il *court bouillon*, acciò abbia più buon gusto, mentre a questo pesce basta un sol momento per cuocere.

Servesi ancora in diverse altre maniere, come si fa degli altri pesci: lo potrete far friggere, ed allora non fate altro che infarinarlo, e farlo friggere, e

quando è colorito, servitelo sopra di una salvietta per un piatto d'arrostò.

Si aggiusta ancora in matelotta e se ne fanno dei buonissimi *entrées* di grasso come in *fricandeau*, piccato con lardo ed al naturale con dei buoni intingoli di creste od altri di vostro gusto.

Della Testuggine.

La testuggine è un pesce che nasce in una squaglia; ve n'ha di acqua dolce e di mare; per l'ordinario non servono ad altro che a guernire degli intingoli.

Se volete mangiarle sole o metterle in qualche intingolo, tagliate loro le zampe e la testa e fatele cuocere un momento con acqua, sale, cipolle, prezzemolo, cipollette, radici, un mezzo limone o dell'agresto granito; dopo ritiratele dalla loro squama e togliete loro l'amaro.

Tagliate le carni in pezzi e mettetela in un intingolo di vostro gusto, oppure se volete mangiarla sola, aggiustatela in fricassea di pollastri, come si è detto del luccio.

Testuggini alla Gertreuse.

Dopo imbianchiti come qui avanti e tagliati in pezzi, fate arrostitire un poco di butirro e poi metteteci un poco di cipolla trita e scialotto, prezzemolo, anchioda, trifole, sale, pepe, noce moscata, vino di Spagna, lasciando bollire il tutto per lo spazio di quattro o cinque ore a fuoco lento, e ridotto a corta salsa serviteli con sugo di limone per *entrées* o pasticcio caldo.

Delle Lamprede.

Queste rassomigliano alle anguille; ve ne sono di mare e di riviera; per isgusciarle, fate come abbiamo detto della tinca; indi tagliate in pezzi e fatele friggere dopo di averle infarinate.

Si fanno altresì cuocere alla graticola, e si servono con una salsa fatta ai capperi, o alla *remoulade* cittadinesca.

Mettete in una casseruola olio, aceto, sale, pepe

rotto e mostarda; stemprate il tutto insieme, e servitelo a parte in un vaso da salsa.

Dei Gamberi.

Se hanno le zampe grosse e rosse, sono migliori; si mangiano comunemente cotti in *court bouillon*, come il luccio senza butirro.

Quando sono cotti, aggiustateli sopra di una salvietta per un piatto di tramesso.

Gli stessi gamberi già serviti potrete aggiustarli un'altra volta in fricasea di pollastri, dopo di aver loro pelate le code e zampe.

Con i loro gusci se ne fanno de' buonissimi sughi, e le code servono a guernire degli *entrées*, o delle minestre di gamberi, in qualunque maniera però che ve ne vogliate servire, fate così:

Fateli bollire un momento, indi mettete le code pelate da una parte ed i corpi dall'altra.

Pestate i corpi per tre ore, indi stemprateli con buon brodo, e passateli alla stamigna; se volete servire questo sugo in qualche intingolo, servitelo più spesso, mettendovi dentro le code dei gamberi cotte in alquanto di brodo: lasciatele ben ridurre, e mettetete il tutto nel sugo; indi fatelo scaldare non lasciando bollire, e servitelo in carne, od in pesce, secondo il vostro gusto.

Se è in grasso, vi servirete di un buon brodo grasso; se è poi per un pesce, prendete un buon brodo magro fatto con ogni sorta di buoni legumi ed acqua di piselli; fate che il brodo sia ben chiaro affinchè non renda torbido il sugo.

Se volete servirvene per una minestra, tenete il sugo più chiaro, e mettetete nella minestra il brodo in cui vi sono cotte le code, le quali aggiusterete d'intorno al piatto che dovete servire.

Quando la zuppa sarà ben cotta, aggiugnete il sugo di gamberi, fatela scaldare senza che bolla, e servitela condita di buon gusto.

Del piccolo Barbio, Cefalo, Ghiozzo e della Breme.

Il piccolo barbio si serve in istuffato come il carpio; si mette altresì alla graticola quando è grosso,

e servesi con una salsa bianca. Lo stesso fate per il cefalo. Il ghiozzo si serve fritto, e la breme cotta alla graticola con le medesime salse, o fritta per un piatto d'arrosto.

Quantunque questi pesci non siano troppo stimati, ve ne sono tuttavia de' molto buoni.

Stuffato di Ghiozzo.

Sgusciato e vuotato, asciugatelo senza lavarlo, prendete il piatto che dovete servire, mettete nel fondo del buon butirro con prezzemolo, cipolle, funghi, timo, lauro e basilico, il tutto triturato ben fino, sale e pepe rotto; aggiustatevi sopra il ghiozzo, e conditelo come siegue: bagnate con un bicchiere di vino rosso, e coprite facendo bollire finchè vi resti più poca salsa (un quarto d'ora basta per la cottura). Le anguille s'aggiustano nella stessa maniera: prima di servirvene però non asciugatele.

Delle Chiocciole, lumache di vigna in fricassea di pollastri.

Nella primavera e nell'autunno se ne trovano di quelle molto buone a mangiare per chi le gusta: per farle uscire dai loro gusci, e nettarle, mettetele in una caldaia con alquanto di cenere ed acqua; quando comincerà l'acqua a bollire, lasciatele per un quarto d'ora; indi ritiratele per rimetterle poscia in acqua chiara, e farle bollire un momento. Asciugatele, e mettetele in una casseruola con butirro, prezzemolo, cipollette, un baccello d'aglio, due garofani, timo, lauro, basilico, dei funghi ed un pugillo di farina stemprata con brodo, un bicchiere di vino bianco, sale e pepe rotto. Lasciatele cuocere finchè vi sia più poca salsa: in servendo, mettetevi l'unione di tre rossi d'uova con crema, che farete unire senza che bolla, mettendovi un poco d'aceto bianco, o della noce moscata,

Modo di pulire bene il pesce per il lesso.

Prendete il pesce, pulitelo di quanto tiene disotto le sue guancie, e se è pesce di squama, raschiatelo bene, tagliandogli le ali sotto e sopra, ed all'in-

torno, ed il pesce di pelle dovete con attenzione scorticarlo in guisa che non resti alcun vestigio di detta pelle e poi diligentemente lo leverete, indi asciugatelo con un canavaccio pulito. Prendete quindi una casseruola e mettetevi dentro il detto pesce, ponetevi olio dolce e sale; nello stesso tempo spremeteci un limone, indi fatelo in quarti e gettateli dentro la detta casseruola; e non avendo limoni, sono pure a proposito i melaranci o l'aceto; voltatelo sottosopra e lasciatelo stare in questa salsa per lo spazio di un'ora e mezza, ponendovi poi l'acqua, mettetelo al fornello e fatelo bollire più o meno, secondo la qualità del pesce; mandatelo in tavola caldo, circondato da prezzemolo, e con pulizia.

Suco di pesce.

Mettete dentro d'una casseruola, unta nel fondo di burro, oppure d'olio dolce, una quantità di cipolle tagliate a traverso che copra tutto il fondo, mettetelo al fuoco non tanto gagliardo e venitela maneggiando con cucchiajo di legno, finchè il soffritto si riduca in color di cannella, e poi gettatevi dentro il brodo di pesce lesso insieme con una carota, un poco di maggiorana ed una porzione conveniente di pesce ordinario. Dopo bollito per un quarto d'ora in circa, passatelo per un canavaccio o stagnino, e salvatelo per servirvi passato per zuppe, sale ed umidi.

Coli di pesce.

Prendete una casseruola, untatela nel fondo con burro, oppure con olio dolce, coprite pure il fondo con cipolla tagliata a traverso, mettetela al fornello con fuoco non tanto gagliardo, venitela maneggiando con cucchiajo di legno, sinchè prenda il colore di cannella, gettatevi dentro pesce diverso, benchè sia minuto (ma avvertite che non puzzi) con quattro garofani, un mazzetto di prezzemolo e brodo di pesce lesso e fatelo bollire per un quarto d'ora. Quindi colate tutta la composizione per un canavaccio, spremetela adagiatamente, di poi rimettetela nuovamente al fuoco in una casseruola pulita, e quando bolle,

gettategli dentro un poco di colletta e fatela cuocere in modo che non resti nè liquida, nè densa. Questo colt vi può servire per umidi, zuppe e salse.

Modo di fare la colletta.

Prendete una pila; mettetevi dentro una quantità discreta di fior di farina secondo il bisogno che avrete, stempratela con acqua chiara, avvertendo che non resti nè troppo liquida, nè troppo densa, e questa vi servirà per tutte le composizioni, nelle quali si mette la colletta.

Delle Rane.

Tagliate loro le zampe ed il capo, di modo che vi resti poco più delle coscie. Si possono aggiustare in due differenti maniere, cioè:

Rane in fricasea di pollastri.

Mettetele nell'acqua bollente e lasciatele bollire un momento; indi ritiratele all'acqua fresca, ed asciugatele in una casseruola con dei funghi, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, due garofani ed un pezzo di butirro; lasciatele alquanto al fuoco, aggiugnendo un pugillo di farina stemprata con un bicchiere di vino bianco, alquanto di brodo, sale e pepe rotto: lasciatele cuocere un quarto d'ora, facendole ridurre a corta salsa; aggiugnete poscia l'unione di tre rossi d'uova con alquanto di crema, un piccolo pugillo di prezzemolo tagliato ben fino, fate unire tutto senza lasciar bollire.

Rane fritte.

Fatele marinare crude per un'ora con metà acqua e metà aceto, prezzemolo, cipollette intere, fette di cipolle, due bacelli d'aglio, tre garofani, una foglia di lauro, timo e basilico, indi dopo di averle asciugate, infarinatele per farle friggere, servendole con prezzemolo fritto. Per farle migliori, immergetele in una pasta fatta con farina stemprata in un cucchiajo d'olio, un gran bicchiere di vino bianco e sale; fate che non sia troppo chiara, ma fili versandola dal cucchiajo.

CAPITOLO X.

D E' S A L U M I.

*Baccalà lessò con salsa di colì di pesce,
o di rossi d'uova.*

DISSALATO come sopra il baccalà, pulitelo dalle sue spine ed ossa, cuocetelo lessò con brodo di pesce, una carota e prezzemolo; indi ponetelo nel piatto, e sopra poneteci una delle dette salse, e servite.

Baccalà in umido.

Prendete una casserola con olio, ed un pizzico di farina, fatela cuocere, ma non colorire, poneteci un' anchioda, o sardella pulita e tritata, prezzemolo, cipolla e maggiorana, fatela soffriggere, poi poneteci un casserolo di sugo, o brodo di pesce, fatelo bollire, poneteci il baccalà dispezzato, fatelo cuocere con spezieria dolce; cotto che sia, sgrassatelo, e servite.

Baccalà in pezzi.

Prendete il baccalà, tagliatelo in pezzetti, prendete un piatto con coperchio; poneteci olio, aglio, prezzemolo e maggiorana tritata; sopra questa composizione fatteci un suolo dei detti pezzi, poneteci sale e spezieria dolce, facendo tanti suoli sempre nella stessa maniera sintantochè sia pieno il piatto; ponetelo poi al trepiedi con fuoco sotto e sopra, poneteci una casserola di colì, ed in mancanza di esso poneteci un casserolo di latte d'amandorle, fatelo cuocere, indi scolate la salsa, ponete il piatto che dovete mandare in tavola sopra il piatto di rame in luogo del coperchio, voltate in esso il baccalà come si volta la frittata, poi ponetegli sopra la salsa levata, e servite.

Baccalà con salsa di noce.

Prendete la casserola con olio, cipolle ed erba d'odore; fatela soffriggere, poneteci il baccalà in pezzi con sale e spezieria dolce, fatelo incorporare, poneteci sugo o brodo di pesce, fatelo cuocere, indi prendete un pezzo, ponetelo al mortaio con mezzo spico d'aglio, affinatelo bene: prendete un pugno di noci purgate, ponetele in detta composizione, tornatela a pestare con mollica di pane stata in fusione e spremuta, pestate assieme ogni cosa, fatela incorporare; stemprate questa salsa col brodo o composizione del baccalà sopraddetto, passatela per lo staccio, ponete poi a riscaldar questa salsa, aggiustate il baccalà nel piatto e poneteci sopra la detta salsa, e servite.

Baccalà con salsa d'anchiode e capperi.

Trapuntate il baccalà con uno spico d'aglio in pezzetti, prendete una casserola con olio, prezzemolo e maggiorana tritata, fatelo soffriggere, poi poneteci il baccalà con sale e spezieria dolce; fatelo incorporare, poneteci un cassero di brodo di pesce, fatelo cuocere, indi aggiustate nel piatto il baccalà, ponetegli sopra la salsa di anchiode e capperi, e servite.

Baccalà con salsa in oliva.

Cuocete come sopra il baccalà e ponetegli sopra la salsa di oliva, e servite.

Baccalà alla marinata.

Prendete una casserola con olio, cipolla, basilico, prezzemolo e maggiorana, fatela soffriggere, poneteci il baccalà in fette con sale e spezieria dolce, fatelo incorporare, prendete un poco di aceto ed un cassarolo di latte di amandorle ed un altro di succo di pesce con due foglie di lauro: fatelo cuocere, poneteci un poco di colletta, indi nel piatto con sotto a crostini abbrustoliti, e servite.

Baccalà con salsa di lattughe.

Prendete una casserola con olio o butirro e prezzemolo, fatela soffriggere, poi poneteci un pezzo di baccalà bene spremuto con sale e spezieria dolce, fatelo incorporare, di poi metteteci un casserolo di sugo di pesce; fatelo cuocere, indi cavatelo asciutto; sbattete due uova, indoratelo, involgetelo nel pane grattato, frigetelo e mandatelo in tavola con salsa di lattuga sotto, ec.

Baccalà in trippa con salsa d' uova.

Prendete il baccalà, mettetelo in una casserola con olio, aglio, prezzemolo, menta romana e maggiorana tritata, fatelo soffriggere, poneteci sale e spezieria dolce, voltandola sottosopra; poneteci un casserolo di sugo di pesce, sbattete due uova con un pizzico di farina, uniteli colla composizione, poneteci un pizzico di menta romana tritata; voltatelo sottosopra e mandatelo, ec.

Baccalà fritto in pastella.

Prendete la casserola con olio, aglio e maggiorana tritata e spezieria dolce, fatelo incorporare, poneteci un casserolo di brodo di pesce, fatelo cuocere, indi cavatelo asciutto, involgetelo nella pastella e fatelo friggere, e mandatelo in tavola con prezzemolo fritto all'intorno.

Baccalà fritto al fegato.

Farete il baccalà come sopra, dipoi cavatelo, sbattete due uova, indoratelo, fatelo friggere e mandatelo in tavola con sotto la salsa piccante.

Baccalà fritto con salsa verde.

Fate cuocere il baccalà come sopra fritto ed indorato, ponetegli sotto la salsa verde, e servite.

Baccalà rivoltato con salsa dentro.

Prendete le panzette di baccalà, fatele tre dita lunghe, poneteci dentro la farsa di pesce e di empiatura di cavoli, rivoltatele e legatele. Prendete una

casserola con olio, prezzemolo e maggiorana, fatela soffriggere, mettetevi un' anchioda o sardella pulita, ec., fatele incorporare, ponendovi un cassarolo di sugo o brodo di pesce, fatelo bollire, e cotto, poneteci un poco di colletta e mandatelo in tavola con agro, ec.

Baccalà a mustacciolo.

Prendete un piatto di rame con coperchio, con olio ed erbe d'odore; prendete il baccalà, tritatelo ad uso di coppiette, poneteci due anchiode o sardelle pulite, ec., ed un poco di mollica di pane bagnata nel brodo di pesce e spremuta, un'oncia di pignoli abbrustoliti, prezzemolo, maggiorana e spezieria dolce; mettetevi due uova, ovvero due chiara sbattute, maneggiatele bene, tiratele a farsa che non sia liquida e con essa formate i mustaccioli, poneteli sul piatto di rame con fuoco sotto e sopra, fateli cuocere, indi sgrassate la salsa, ponetegliela sopra con agro, e serviteli, ec.

Rotelle di baccalà con salsa di acetosa.

Prendete la detta farsa, formatene le rotelle che vi bisognano, indoratele e fatele friggere. Prendete poi una casserola, mettetevi dentro un cassarolo di sugo di pesce, poneteci le rotelle, fatele cuocere indi cavatele asciutte; ponetegli sotto la salsa di acetosa, e servitele, ec.

Baccalà in subbissì con salsa di colì di pesce.

Prendete la farsa come sopra, formate i salsicciotti, infarinateli, indorateli e fateli friggere, ponetegli sopra la salsa, e servite.

*Coppietline di baccalà con salsa di pomodoro,
o di limone.*

Prendete la farsa come sopra, formatene tante coppiette; prendete una casserola con olio, aglio, prezzemolo, maggiorana ed un' anchioda purgata, ec., fatela soffriggere, poneteci con diligenza le coppiette, fatele incorporare con un poco di colletta e mandatele in tavola asciutte con salsa di pomodoro o di limone.

Pasticcio di baccalà.

Prendete una casserola con olio, oppure butirro, cipolle, prezzemolo e maggiorana tritata, fatela soffriggere, metteteci il baccalà in pezzi, con sale e spezieria dolce, fatela incorporare, poneteci un cazzeruolo di colli di pesce, fatelo cuocere, poi levatelo dal fuoco. Prendete un'altra casserola con olio, o butirro; se è butirro, fatelo liquefare, e se olio, fatelo scaldare. Poneteci un pizzico di farina, fatela colorire, prendete la salsa del baccalà, e sgrassata, mettete nella casserola della farina, fatela unire; prendete mezzo mustacciolo di Napoli, pestate un'oncia di pignoli abbrustoliti, e due once di candito l'uno e l'altro tritati, ponete ogni cosa dentro la casserola della salsa, e se il brodo non basta, poneteci altro colli; fate che s'incorpori bene, quindi prendete il piatto, poneteci dentro un cassero di colli, e sopra di esso farete un suolo di baccalà già cotto, e tornategli a por sopra il colli, e fate così sintantochè avete baccalà e colli. Prendete mezzo mustacciolo, pestatelo con pane grattato e spezieria dolce, e dieci o dodici amandorie abbrustolite, mischiate bene ogni cosa, sbattete due uova, indorate la forma del pasticcio fatta colla composizione del baccalà, dipoi venitela spolverizzando con pane grattato, aggiustatelo bene, e fategli pigliare la forma di pasticcio, ponetelo al fornello con fuoco sopra adattato; lo contornerete in quel modo che si dirà dopo il presente paragrafo, e servite.

Baccalà cotto al fornello.

Prendete una casserola con olio, cipolla, prezzemolo e maggiorana tritata, fatela soffriggere, mettetevi il baccalà con sale, spezieria dolce ed un pizzico di anisi in polvere, fatelo incorporare, mettetevi una casserola di latte di amandorie, con altrettanto brodo di pesce; fatelo cuocere, di poi levatelo dal fuoco; prendete un'altra casserola con due uova sbattute ed un pizzichetto di farina, mettetevi il brodo del detto baccalà, levate dalla casserola il baccalà asciutto, e ponetelo nel piatto; fate

stringere a guisa di brodetto la salsa, unite con essa un poco di agro; gettatela sopra il baccalà, e mandatelo, ec.

Baccalà in turbante.

Prendete una casserola con olio, cipolla, aglio, prezzemolo, maggiorana ed un pizzico di rosmarino in polvere, fatela soffriggere, e metteteci il baccalà in pezzi con sale e spezieria dolce; fatelo unire, mischiatelo sottosopra, ed incorporato, metteteci seleri tritati e lessati, e tre once di riso; fatelo incorporare insieme, poneteci due casserole di sugo di pesce, lasciatelo cuocere, e di tutto formateci il turbante come quello de' piselli, e mandatelo, ec.

Baccalà alla salsa.

Lessate il baccalà con brodo di pesce, cipolla, una carota, erba d'odore, sale e spezieria dolce; dipoi cavatelo asciutto, ponetelo in un piatto con sopra la salsa di anchioda, e mandatelo, ec.

Baccalà in addobbo.

Prendete una casserola con olio, fatelo bollire, poneteci un pizzico di farina, fatela colorire, quindi poneteci il baccalà in pezzi con sale e spezieria dolce, fatelo soffriggere, mettetevi poi una casserola di coli ed un'altra di sugo di pesce, e sei foglie di lauro, una presa di fior di finocchio dolce; fatelo bollire, pestate mezzo mustacciolo di Napoli, tritate due once di candito, raspatura di limone, un'oncia e mezzo di zuccaro; ponete ogni cosa nella casserola, fatelo incorporare, indi cavate il baccalà; aggiustatela nel piatto, spremeteci un limone, ovvero aceto, e gettatelo nel baccalà, e mandatelo in tavola, ec.

Baccalà in carta.

Fate il baccalà nella stessa maniera, e colla stessa composizione che si è detto de' roscioli in carta, e mandatelo in tavola, ec.

Baccalà in fritelle.

Fate la farsa come quella del baccalà a mustac-

ciòlo, sbattete tre uova, unitele con farsa, ed a giudizio formateci fritelle più o meno grandi, e friggetele, e mandatele in tavola con prezzemolo fritto intorno.

Baccalà in arrostò.

Condite il baccalà con sale ed olio, ponetelo su la graticola, e fatelo cuocere a fuoco lento; prendete una casserola con olio, cipolla tritata, sale e spezieria dolce, fatela soffriggere bene, poneteci poi un bicchiere di vino, fatene consumare più della metà, aggiustate il baccalà nel piatto, e ponetegli sopra la detta salsa, e servite.

Salumi diversi.

Dissalati li salumi, cioè salmone, tonina, ec. come sopra, potete formare qualunque piatto di essi, servendovi di quelle salse delle quali vi siete servito per il baccalà; le aringhe, tolte le spine e pelle, fatele in pezzi, e fatele friggere colla pasta, gettandole sopra una salsa di vostro gusto; e così potete fare le sardelle.

Tonina e cavoli.

Prendete una casserola con aglio, prezzemolo, e maggiorana, fatela soffriggere, e ponetevi poi la tonina con sale e spezieria dolce, fatela incorporare, mettetevi una casserola di sugo, oppur brodo di pesce, e fatela cuocere: prendete li cavoli lessati, spremuti e tritati, poneteli in una casserola con olio, aglio tritato ed un pizzico di rosmarino in polvere e poco sale, fateli soffriggere, ed incorporati, poneteli sopra la salsa della tonina; rimetteteli al fornello, fateli unire, poneteli poi nel piatto, ed aggiustatevi sopra la tonina, e servite.

Modo di dissalare i salumi.

Siccome fra tutti i salumi il baccalà più d'ogni altro può servire per moltissimi piatti, però prima d'ogni altro vi do la maniera di dissalarlo. Prendete adunque il baccalà, battetelo, ma fate che nel batterlo nè si scagli, nè si spezzi, ed allorchè lo avete

a tagliare, lavatelo prima in acqua tiepida, ponetelo poi in fusione in acqua fresca, fatelo stare, se è d'estate, per due giorni, mutandogli l'acqua quattro volte il giorno; se è d'inverno, fatecelo stare tre giorni, mutandogli l'acqua mattina e sera; così pure farete con il salmone ed altri, de' quali ve ne avete a servire dissalati. La tonina fatela stare in fusione un giorno più degli altri, e le aringhe poi basta un sol giorno.

CAPITULO XI.

DE' LEGUMI ED ORTAGGI.

De' legumi ed ortaggi in generale.

ORA descriverò i legumi ed ortaggi che si adoprano in cucina, come semi, erbe e radici, poi dimostrerò l'uso che se ne può fare, e la maniera di aggiustarli; in appresso v'insegnerò un metodo per conservarli in tutto l'inverno.

I piselli con i suoi generi.	I cardi con i suoi generi.
I fagioli verdi e bianchi con i suoi generi.	I carciofi.
I cavolifiori.	Li sparagi.
I lupoli.	Le porcellane.
Il basilico.	Li spinaci.
Le fave.	Le scorzonere.
Le lenti con i suoi generi.	I melloni.
Il riso,	Le radici.
Il ginepro.	Le belle rape.
L'orzo.	I funghi, e bolletti con tutti i varj loro generi.
I cavoli con i suoi generi.	I capperi grossi e piccoli.
Le carote.	I tartufi.
Le pastinache.	Li sisari.
Il prezzemolo.	Il timo.
Le cipollette.	Il lauro.
Il cerfoglio.	La santoreggia.
L'acetosa.	I cocomeri con i suoi generi.
L'indivia con i suoi generi.	Le brocole.
	Le zucche.

La bietola.	Le cipolline.
Le cipolle.	La bugolosa.
I porri.	La borraggine.
Li selleri.	I raperonzoli.
Le rape.	Il crescione.
Le rape e ravanelli.	La pimpinella.
Le lattughe con i suoi generi.	Da menta.
Il finocchio.	La serpentaria, con varie altre erbe che si usano in cucina.
L'aglio.	

De' piselli verdi.

I piselli gli abbiamo verdi per tre mesi, cioè maggio, giugno e luglio. Sono buoni quelli che sono colti di fresco, subito scorzati, e che hanno un gusto dolce e che sono teneri. I più piccoli sono i più stimati.

I piselli verdi si servono con ogni sorte di carne, fanno eccellenti intingoli. Si servono tanto in grasso che in magro per tramesso.

I piselli secchi servono a far del sugo.

Piccoli piselli alla cittadina.

Prendete una libbra e mezzo di piccioli piselli ben lavati, che metterete in una casserola con un pezzo di butirro, un mazzetto di prezzemolo e cipollette, una lattuga rotonda tagliata in quattro. Fateli cuocere nel loro sugo a piccol fuoco per un'ora e mezzo. Quando sono cotti, e che non vi resta quasi più salsa, v'aggiugnerete un poco di zucchero e sale fino, indi vi metterete un'unione fatta con due rossi d'uova stemprati con sufficiente quantità di crema; si unisca tutto al fuoco, poi si serva. Alcuni li servono semplicemente senza aggiugnervi le uova e la crema, con una salsa corta.

Uso de' piselli secchi.

I piselli secchi servono a fare del buon sugo per i giorni di magro e a dar gusto e corpo alle zuppe e minestre. Questo sugo serve ancora a mettere sotto le aringhe nella quaresima. Per far questo sugo si passano per una stamigna; poi gli aggiugnerete bu-

tirro, prezzemolo e cipollette triturate, e condite di sale e pepe.

Piselli al petit salé.

Fate cuocere nell'acqua la carne con i piselli; avrete riguardo di dissalare la carne a metà, affinchè il sugo sia di buon gusto; aggiugnete anche due radici, due cipolle ed un mazzetto di erbe fine. Quando i piselli sono cotti, passateli in sugo, servendo sopra la carne.

Piselli verdi detti golosù.

Questi piselli si mangiano colla loro scorza, e per mondarli, si leva la punta ai due lati, procurando di levar bene le fila, poi si fanno bollire con acqua e sale, indi sgocciolare; dopo si accomodano con butirro e formaggio grattugiato ad ogni suolo, ed all'ultimo alquanto più di butirro, formaggio e pepe; si fanno anche in salsa bianca, e la cottura vi può servire per minestre e zuppe.

Fagioli verdi detti fasoletti.

Questi si mangian con la loro scorza, e per mondarli si leva la punta ai due lati, procurando di levar bene le fila, poi si fanno bollire con acqua e sale e si lasciano sgocciolare; indi si mettono nella casserola con un pezzo di butirro, cipollette tagliate, e quando il butirro sarà liquefatto, mettetevi dentro i fagioli, lasciandoli un poco sopra il fuoco, volgendoli di tanto in tanto; poi si aggiugne un pugillo di farina, un poco di buon brodo e del sale, fateli bollire insino tanto che non vi resti più salsa: quando sarete vicino a servire, mettetevi l'unione fatta con tre rossi d'uova stemprati nel latte ed in appresso un poco di sugo d'agresto o di aceto; quando l'unione sarà dal fuoco resa consistente, li servirete per tramesso.

Se si usano in grasso vi si può aggiugnere del sugo di vitello, ed in magro del sugo colato. Si fanno anche in insalata.

Fagiuoli verdi confettati.

Quando li vorrete confettare, prendeteli verdi e sceglieteli ben teneri con poche fila, mondate le punte, indi metteteli a cuocere per un quarto d'ora nell'acqua bollente, poi ritirateli nell'acqua fresca per lasciarli ivi raffreddare, lasciandoli sgocciolare; ben asciutti si pongono nei vasi a ciò destinati ben proprij, indi mettetevi della salmoja sopra; poi vi si versi del butirro liquefatto, il quale sta disopra alla salmoja ed impedisce che i fagiuoli prendino l'aria; indi mettete i vasi in un luogo nè troppo umido o freddo, nè troppo caldo, e si chiudono bene con carta forte e non apriteli se non nel bisogno.

La salmoja si fa così: si mette due pinte d'acqua, una pinta d'aceto ed una libbra di sale, fate il tutto scaldare sino che il sale sia liquefatto, lasciandola poscia raffreddare, e si versa adagio, acciocchè la feccia rimanga nel fondo, e di questa servitevene come sopra. Quando vi servirete di essi, lavateli, poi fateli cuocere nell'acqua, e serviteli come gli altri fagiuoli verdi.

Per far seccare i fagiuoli verdi.

Ben mondati e cotti per un quarto d'ora ed asciutti infilzatele con un ago in filo, attaccandoli al solajo in luogo asciutto e si conservano in questa maniera lungo tempo; e quando volete servirvene, immergeteli nell'acqua tiepida finchè abbiano ripigliata la lor primiera verdura e vigore: poscia fateli cuocere nell'acqua ed aggiustateli, come si è detto de' fagiuoli verdi.

De' fagiuoli bianchi.

Fateli cuocere nell'acqua, indi mettete nella casserola un pezzo di butirro ed alquanto di farina che voi farete arrossire; mettendovi della cipolla trita, che farete poi cuocere in questo rosso: quando sarà cotto, mettetevi i fagiuoli con prezzemolo, cipollette trite, sale, pepe ed aceto; fate bollire il tutto, e servite.

In grasso, in luogo del butirro vi servirete di lardo liquefatto, bagnando con un poco di sugo di vitello. Si servono pur anche in grasso per tramesso od *entée*, se voi vi metterete sotto una coscia di montone arrostita.

Delle fave.

Alcuni le mangiano colla scorza; allora bisogna prima farle cuocere mezzo quarto d'ora per toglierne l'acredine: ma comunemente si mangiano scorzate, e la maniera di aggiustarle è la seguente:

Poste che siano in una casserola con butirro, un mazzetto di prezzemolo, cipollète ed un poco di santoreggia, passatele al fuoco, mettendovi alquanto di farina e di zuccaro quanto una noce, bagnandole con brodo. Cotte che saranno, aggiugnete un'unione di tre rossi d'uova stemprati nel latte, e servite per un piatto di tramesso.

Delle lenti.

Per preservare le lenti fresche dal loro verme al quale sono molto soggette, bisogna ungerle ben al caldo del sole con un'acconcia fatta con olio ed aglio pesto, e bene stemprati assieme, fregandole bene.

Le lenti ordinarie sceglietele larghe e di color biondo, mondate e lavate, fatele cuocere nell'acqua e poscia friggere come i fagioli bianchi.

Le lenti alla regina sono quelle piccole più sugose; d'ordinario si servono per far del sugo, perchè il colore è più bello ed il gusto più saporito.

Sugo di lenti.

Ben mondate e lavate, fatele cuocere con buon brodo grasso o magro, secondo l'uso che ne vorrete fare; quando sono cotte, passatele alla stamigna, bagnandole col loro brodo; condite questo sugo di buon gusto, servendovene secondo vi piacerà.

Del riso.

Esso serve a far delle minestre sì grasse che magre e degli *entrées*; comunemente si mangia al latte. In grasso si è spiegato al principio di questo Libro.

In magro si fa dopo d'averlo ben lavato nell'acqua tepida e fregato colle mani, lo farete cuocere in buon brodo, fatto con pastinache, carote, cipolle, radici di prezzemolo, cavoli, selleri, rape ed acqua di piselli, e di tutto questo bisogna metterne ciò che basta, e far in modo che l'uno non domini sull'altro principalmente il sellero e la radice di prezzemolo. Mettete con questo brodo un pezzo di butirro e del sugo di cipolle, sinchè il riso sia abbastanza colorito. Fatelo cuocere per un'ora, oppure secondo il vostro genio tanto che basti, conditelo di buon gusto: così cotto servitelo nè troppo chiaro nè troppo denso.

Se volete servirlo in bianco, non vi mettete il sugo di cipolle: quando il riso sarà cotto, prendete del brodo, in cui stempererete sei rossi d'uova, uniteli sopra il fuoco, tenendo quest'unione al caldo, finchè dovrete servire; allora lo metterete sopra il riso.

Il riso al latte si fa così: dopo d'averlo ben lavato, fatelo cuocere mezz'ora a piccol fuoco con un poco d'acqua per farlo crepare; aggiugnendovi a poco a poco del latte caldo sinchè sia cotto e conditelo di sale e zucchero, servendolo nè troppo denso, nè troppo chiaro.

Del ginepro.

Il ginepro non si usa che per le vivande e carni che si mettono in *sale*, anche per un pezzo di bue all' *ecarlata*; quando voi salerete del porco fresco, se ne può metter un poco, ciò darà buon-gusto, purchè non ne mettiatelo troppo.

Orzo.

È una farina d'avena molinata grossolanamente: questo è un rimedio assai rinfrescante e che si usa per le persone che hanno il petto debole. Per servirvene, voi prenderete un boccale d'acqua o di latte, mettetevi un buon cucchiajo pieno d'orzo, fate bollire dolcemente un quarto d'ora, lasciatelo riposare per beverlo chiaro; se v'aggrada, aggiugnetevi alquanto di zucchero.

I cavoli sì bianchi che verdi si aggiustano tutti ad una stessa maniera. Comunemente si usa, avanti di metterli nella pignatta, di legarli con filo, acciò non si mischiano colla carne cuocendo.

Se volete farne degli *entrées*, li taglierete in quattro: dopo d'averli lavati, fateli bollire per un quarto d'ora nell'acqua, mettendovi un pezzo di ventresca tagliato in pezzetti, ma non divisi dalla cotica; poscia ritirateli all'acqua fresca, premeteli e legateli bene, poi metteteli a cuocere in una *braise* col mezzo di ventresca e la carne che avete destinato di servire assieme.

Avvertite che il far cuocere alla *braise* non è altro che far cuocere nel brodo con sale, pepe, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, garofani, un poco di noce moscata e due o tre radici.

Quando la carne ed i cavoli sono cotti, ritirateli per ben asciugarli dal loro grasso; aggiustandoli nel piatto che dovete servire con la ventresca sopra, mettendo in appresso una salsa fatta di buon sugo colato e condita di buon gusto.

Le carni che meglio convengono co' cavoli sono le coste di vitello, il petto di bue, il pezzo della cullatta, salsiccia di porco, spalla di montone disossata ed arrotondata con legarla ben forte, il cappone colle coscie e gambe ben aggiustate.

Di qualunque carne voi vi serviate, abbiate cura di farla bollire due minuti nell'acqua per togliere la schiuma, poi fatela cuocere con i cavoli. Si usa ancora appresso la gente cittadina, cotti che sono, e ben sgocciolati i cavoli, di mettervi sopra una salsa bianca.

Cavoli alla borghese.

Prendete un cavolo intiero ben lavato, fatelo bollire per un quarto d'ora nell'acqua, indi raffreddare nell'acqua fresca, poi premetelo con diligenza per non romperli le foglie, le quali si leveranno poi ad una ad una, riempiendole di farsa fatta come quella dell'anitra farsita, rimettendo poi le foglie così ag-

giustate le une sopra le altre, come se il cavolo fosse ancora intero, poi legatelo con filo e fatelo cuocere in una *braise* fatta come quella della lingua di bue condita di buon gusto. Cotto che sarà, toglietelo dalla *braise* e premetelo leggermente in un pannolino per farne escire il grasso: tagliatelo poi in due ed aggiustatelo sul piatto che dovrete servire, mettendovi sopra un buon sugo colato.

Cavoli alla fiamminga.

Tagliate un cavolo in quattro, imbianchitelo per un quarto d'ora nell'acqua bollente, indi nell'acqua fresca, premetelo per farne escir l'acqua, toltone l'occhio, legatelo e fatelo cuocere con un pezzo di butirro, buon brodo, sei o sette cipolle, un mazzetto guernito, un poco di sale e pepe rotto; quando è cotto, aggiugnete tosto insieme delle salsiccie; poi quando il tutto sarà cotto, prendete una fetta di pane che sia più grande della palma della mano e fatela friggere con butirro, e così fritta la metterete nel fondo del piatto, con cui volete servire il cavolo, mettendo le salsiccie colle cipolle d'intorno, che il tutto sia asciutto dal suo grasso; disgrassate anche la salsa de' cavoli; se avete un poco di sugo colato, mettetene dentro, facendo che la vostra salsa resti consistente e di buon gusto; servite di sopra.

Cavoli in sorpresa.

Prendete un cavolo intero; fatelo cuocere un quarto d'ora nell'acqua, poi ritiratelo in acqua fresca, premetelo colle mani senza rompere le foglie, indi mettetelo sopra di una tavola, dilargate alquanto le foglie in maniera che possiate facilmente togliere il suo occhio di dentro, ed in luogo d'esso vi metterete de' marroni e della salsiccia; rimettete poi le foglie, restringendole come prima, in maniera che sembri esservi niente dentro, poi legatelo bene e fatelo cuocere in una piccola *braise* leggiara fatta con brodo, poco sale, pepe rotto, radici, cipolle ed un mazzetto; quando sarà cotto, mettetelo a sgocciolare e servite con una salsa, ove vi sia del butirro.

Dei cavolifiori.

I cavolifiori sono una specie di cavolo il di cui seme e grana abbiamo abbondante in Italia; le foglie d'intorno sono assai buone e servono a far dei tramessi e ad ornare gli *entrées* di carne. Per servirvene, mondateli, lavateli e fateli cuocere un momento nell'acqua, poi ritirateli per terminare di farli cuocere in un'acqua bianca, fatta con un cucchiajo di farina stemprata con acqua, un poco di butirro e sale; cotti che saranno, aggiustateli nel piatto che dovete servire, mettendovi sopra, se in grasso, una salsa al sugo colato, ove vi sia un poco di butirro dentro, ed in magro una salsa bianca.

Per *entrées*, cotti che saranno nella suddetta maniera, aggiustate all'intorno la carne che voi li destinate, mettendovi sopra una salsa conveniente per la carne, dove vi sarà sempre del butirro.

Cavolifiori in grana.

Prendete de'cavolifiori ben mondati, fateli cuocere a metà nell'acqua, mettendoli poi nell'acqua fresca: dopo fateli sgocciolare, e prendete una casserola della grandezza del piatto che dovete servire, mettetevi delle fette di lardo al fondo, aggiustando i cavolifiori sopra, facendo stare la testa sotto e le code in alto; poscia fate una buona farsa con coscia di vitello, grasso di bue, prezzemolo, cipollette e funghi, il tutto triturato, condito di sale, pepe e tre uova intieri: non vi mettete nè crema, nè brodo; di questa farsa ben condita ed unita ne metterete in tutti i luoghi vuoti de'cavolifiori, indi fateli cuocere con buon brodo condito di buon gusto.

Quando i cavolifiori saranno cotti e non vi resterà più salsa, rinversate dolcemente la casserola de'cavolifiori nel piatto che dovete servire, levandovi le fette di lardo e mettendovi sopra un buon sugo colato con alquanto di butirro, e servite per *entrées*.

*Delle carote e pastinache che comprendonsi
anche sotto il nome di radici.*

Si usano ordinariamente mettere in ogni sorta di minestre, nelle *braise* per i sughi colati; servitele ancora degli *entrées* di carne in un catino che si chiama *hauchepot*; si adornano dei piccoli *entrées* con intingoli di radici. Allora si tagliano le radici in lunghezza di due dita, tagliandote poi in rotondo, indi fatele cuocere un quarto d'ora nell'acqua, poi mettetele in una casserola con buon brodo, un bicchiere di vino bianco, un mazzetto di erbe fine ed un poco di sale. Cotte che saranno aggiugnetevi alquanto di sugo colato per unire la salsa, e servite con ciò che voi giudicate a proposito.

Carote, pastinache, ec. in menus droits.

Prendete delle cipolle tagliate in fili, fatele cuocere in un piccol rosso, fatto con butirro e farina; quando le cipolle sono quasi cotte, bagnatele con brodo e finitele di far cuocere. Abbiate poi delle carote, pastinache, selleri e nape, il tutto tagliato propriamente in fili, e cotto, mettetelo nell'intingolo di cipolle, condite di sale, pepe rotto ed alquanto d'aceto: quando voi servirete, aggiugnetevi della mostarda.

Radici alla crema.

Prendete grosse radici ben tenere, raschiatele, lavatele, poi imbianchitele una mezz'ora nell'acqua bollente, indi tagliatele in grosse fila e mettetele in una casserola con un pezzo di butirro, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, due cipolline, due garofani, del basilico; passatele sopra il fuoco, mettendovi un pugillo di farina, sale, pepe rotto, buon brodo: lasciate cuocere sino che sia ridotto in salsa corta, togliete il mazzetto, aggiungendovi un'unione fatta con tre rossi d'uova e crema; fate unire il tutto senza bollire, servendo con un poco d'aceto bianco.

Del prezzemolo e cipollette.

Sono in grande uso in cucina, ed è inutile il descriverne l'uso che se ne fa, mentre nel decorso di questo libro si vede l'utilità che se ne ricava.

Modo di conservare per l'inverno cerfoglio, acetosa, bietola, porcellane, ec.

Tutte queste erbe sono buone per far delle zuppe, intingoli e farse: si usa di confettar queste erbe nell'estate per averne nel bisogno all'inverno; quando queste sono aggiustate come bisogna, mentre perdono della loro bontà, ed è facile il farlo. Prendete dell'acetosa, cerfoglio, bietola, porcellane, prezzemolo, cipollette; mettete di queste erbe a proporzione della loro forza, dopo di averle mondare e più volte lavate e sgocciolate, tagliatele, poi premetele bene colle mani, acciò non vi resti punto d'acqua.

Indi prendete una caldaja della capacità delle erbe che avete preparate, mettetevi un buon pezzo di butirro, indi le erbe sopra e del sale quanto basti, fatele cuocere a piccol fuoco finchè siano ben cotte, e che non vi resti più acqua; dopo che saranno alquanto raffreddate mettetele ne' vasi a loro destinati ben proprj; in quelle case che si fa poca consumazione di dette erbe, i vasi devono essere piccoli, perchè quando si vorrà far uso di dette erbe e che il vaso non sia più pieno, è difficile che si conservino più di tre settimane.

Quando le erbe sono del tutto fredde nei vasi, prendete del butirro, fatelo intiepidire e versatelo sopra le erbe; dopo che il butirro sarà ben rappreso, coprite i vasi con carta e metteteli in luogo nè troppo umido, nè troppo secco, e si conservano sino a Pasqua.

Quando volete servirvene, mettetene la quantità che volete in brodo che non sia ancora salato, e così avrete della zuppa fatta nell'istante; se poi vorrete farne delle farse, le metterete in una casserola con un pezzo di butirro, fatela bollire un momento, mettendovi insieme alcuni rossi d'uova con latte, e ser-

vitevi per mettere sotto le uova dure, o sopra alcun piatto di pesce arrostito alla graticola.

Il tempo più conveniente per confettare le erbe è verso il fine di settembre.

Della cipolla.

La cipolla è di un grande uso nella cucina ed è sana, quando se ne serve con moderato uso; entra in molte minestre e sughi. La piccola cipolla bianca è la più stimata per gli intingoli; per quest'effetto non la pelate, tagliandole so'amente il fine della testa e della coda; fatela cuocere nell'acqua fresca, e togliendole la prima pelle, fatela cuocere nel brodo; quando è cotta, mettetevi due cucchiaj di sugo colato per unire la salsa, conditela di buon gusto, e servitela con ciò che giudicherete a proposito; cotte che saranno nel brodo, bene sgocciolate e fredde, si mangiano in insalata con sale, pepe rotto, olio ed aceto.

Cipolle ripiene.

Togliete alle cipolle il cattivo disotto e disopra, levatene i fili, ma non le radate tanto verso le radici, tanto che stiano bene uniti li primi contorni di esse; lessatele, ma non tanto cotte, fatele scolare, poi levate il didentro; prendete una mollica di pane, bagnatela con latte o brodo di pesce, spremetelo, e ponetelo in un piatto; prendete due rossi d'uova lessati, due once di parmigiano, cinque amandorle abbrustolite, affiate bene, sale e spezieria dolce, due garofani pesti e due rossi d'uova sbattuti; fate la composizione mischiandola bene, empitene le cipolle, infarinatele, poi indoratele e friggetele; ponetele poi in una casserola con un buon casserolo di colla di pesce, fatele arrivare a cottura, poneteci un poco di colletta, sugo di limone e raspatura di esso; cavatele con diligenza, aggiustatele nel piatto, e sopra gettateli la composizione e mandatele in tavola, ec. Si possono le suddette cipolle empire colla pasta che troverete sulla composizione de' cavoli ripieni.

Cipolle alla salsa di ranocchie.

Empitele le cipolle come sopra e prendete la salsa di ranocchie, unitela in una casserola colle cipolle, ponetele al fornello, fatele pigliare il gusto della salsa, e mandatele, ec.

Cipolle alla rastica ripiene.

Empitele come sopra, poi fatele bollirè con un poco di sugo di pesce, ma non le fate passar di cottura; cavatele e scolatele, infarinatele ed indoratele, poi involgetele nel pane grattato e frigetetele, e mandatele in tavola colla salsa piccante.

Cipolle a grigliè.

Empite le cipolle come sopra. Prendete una casserola con colli di pesce, fatele pigliare un poco di sostanza, cavatele e fatele scolare; prendete quindi del pane grattato, sale e spezieria dolce e rivolgetele in questa composizione, poi ponetele nella graticola con fuoco adattato; e, preso il gusto, ponetele in un piatto; aggiustate e ponetevi sotto la salsa dei capperi, e mandatele.

Dei porri.

I porri non servono in cucina che per la minestra, essi danno buon gusto al brodo.

Del sellero.

Quando è ben bianco e tenero, si mangia crudo con la salsa fatta con sale, pepe, olio, aceto e mostarda.

Si serve ancora del sellero per metterne nella minestra, ma ve ne abbisogna poco, perchè domina sopra tutti gli altri erbaggi: se volete servirlo in intingolo con carne, ben lavato, fatelo cuocere una mezz'ora nell'acqua bollente, premetelo bene, poi fatelo cuocere con buon brodo e sugo colato; conditelo di buon gusto ed usate diligenza in levarne il grasso; quando sarà cotto, servitelo colla carne che giudicherete a proposito.

Del ramolaccio e ruvanelli.

Essi non servono in cucina che crudi in *hors d'oeuvre* al principio del pranzo vicino alla zuppa.

Delle radici di prezzemolo.

Si serve delle radici di prezzemolo per mettere nella minestra; ve ne abbisognano poche perchè hanno un gusto piccante: non sono buone per le persone calde.

Delle rape.

Si mettono nella minestra: se voi volete guernire il piatto o zuppa, tagliatele con proprietà; fatele cuocere un poco nell'acqua per toglier loro il forte, ed in appresso fatele cuocere nel brodo con sugo per darle colore.

Servono anche per fare intingoli per mettere colla carne. Tagliatele con proprietà e fatele alquanto bollire nell'acqua, facendole poi subito cuocere nel brodo con sugo colato ed un mazzetto di erbe fine; quando sono cotte e condite di buon gusto, disgrassate l'intingolo, servite sopra la carne che giudicherete a proposito, la quale deve essere cotta alla *braise*.

Se poi volete una marinata più semplice, mettetela a cuocere colla carne; quando è mezza cotta, levate il grasso e condite di buon gusto. Se quest'ultima maniera non è così bella, costa per altro meno, e non è così difficile.

Delle lattughe pomate e romane.

Io non voglio qui descrivervi tutte le differenti sorta di lattughe; basta dire che si mangiano tutte in insalata; quando sono belle e tenere servono anche a fare intingoli e minestre, in maniera che dopo mondate e lavate le mettiate a cuocere nell'acqua per un quarto d'ora, ritirandole poi nell'acqua fresca, premetele colle mani; se sarà per la minestra, voi le legarete e le farete cuocere con buon brodo, e le servirete attorno il piatto a zuppa. Il brodo dove esse sono state cotte vi servirà a mettere nella minestra.

Se volete farne intingolo per *entrée*, dopo di averle ben premute fatele cuocere con butirro, buon brodo e sugo colato, condite di buon gusto; quando siete vicini a servire, disgrassate l'intingolo e mettetelo sotto la carne che giudicherete a proposito.

L'occhio di lattuga è buono per fare dei tramessi; dopo d'averlo mondato mettetelo a cuocere nell'acqua, in cui vi stemprarete, un cucchiajo di farina, mettendovi un mazzetto d'erbe fine, due cipolle, due radici, un poco di butirro e del sale.

In grasso metteteli nel sugo colato fatto di buon gusto e serviteli colla carne, o soli per tramesso.

Lattughe pomate e farsite.

Prendete delle lattughe pomate, otto o dieci, secondo la loro grossezza, fatele bollire uoa mezz' ora nell'acqua, poi ritiratele in acqua fresca, premetele colle mani, indi mettetele sopra una tavola ed alzate le foglie di ciascuna lattuga senza però separarle; mettetevi nel mezzo una farsa di carne condita di buon gusto, come quella che troverete per i piccoli pasticci: involupate la farsa nelle foglie di lattuga e fatele cuocere in una piccol *braise*; quando sono cotte, sgocciolatele, premetele in un pannolino, poi immergetele in una pasta a friggere fatta con farina, vino bianco, un cucchiajo d'olio ed un poco di sale, fatele friggere di bel colore. Si possono immergere ancora nel bianco d'uovo sbattuto, poi coprirle di pane pesto e farle friggere. Essendo farsite in questa maniera servono a guernire degli *entrées* di carne.

Della indivia selvatica bianca e verde.

L'indivia selvatica bianca non è buona che per mangiare in insalata; la verde serve a mettere nei brodi rinfrescanti ed a far decotti nella medicina.

Della indivia bianca ordinaria.

Si mangia in insalata e serve a fare degli intingoli; dopo averla mondata e lavata, fatela bollire una mezz' ora nell'acqua, poi ritiratela nell'acqua fresca e premetela. In seguito mettetela a cuocere con alquanto di butirro, brodo e sugo colato se ne

avete, se no fate un piccol rosso di farina pèr legar la salsa; quando essa è cotta, condite di buon gusto, e disgrassata, mettetevi un poco di cipollina se vi piace, e servite sotto del montone arrostito.

Se volete servirla al bianco in magro, in luogo del rosso di farina, mettetevi l'unione di rossi d'uova e crema, e servitela sotto le uova molle.

Dei cardi di Chieri.

Dopo di averli mondati e lavati, fateli cuocere nell'acqua, volgendoli di tanto in tanto affinchè il disopra non diventi nero; dopo cotti, lasciateli sgocciolare: fate una salsa bianca con un pugillo di farina, acqua, butirro, sale, pepe ed un poco d'aceto; fatela legare sopra il fuoco e mettetevi i cardi a bollire per un piccol momento a fuoco lento, affinchè prendino gusto: se il butirro fosse ridotto in olio è segno che la salsa è troppo spessa, allora vi si aggiunge un cucchiajo di acqua e si fa cuocere finchè la salsa sia divenuta come prima.

Dei cardi.

Tagliateli della lunghezza di tre pollici, non mettete quelli che sono concavi e verdi; fateli cuocere una mezz'ora nell'acqua, indi metteteli nell'acqua tepida per pelarli, poi fateli cuocere nel brodo, in cui stemprarete un cucchiajo di farina; mettetevi del sale, cipolle, radici, un mazzetto d'erbe fine, un poco d'agresto ed alquanto di butirro. Cotti che saranno, metteteli in un buon sugo colato con un poco di brodo, fateli bollire una mezz'ora in questa salsa, affinchè prendino gusto; fate che la salsa sia nè troppo densa, nè troppo chiara e che sia d'un bel colore biondo, e servite.

Se volete servirli in magro, li metterete in una salsa, come si disse avanti degli altri cardi.

Si servono anche così crudi. Dopo d'esser ben mondati, si fa bollire dell'olio e sale e si stempra dentro delle acciughe, ed in questa salsa calda si bagna il cardo.

Dei carciofi detti articiocchi.

Essi sono di gran vantaggio in cucina, servono a fare dei tramessi ed il gambo serve ad ornare ogni sorta d'intingolo.

Non voglio or qui descriverne a parte a parte tutti i cangiamenti che si possono fare, il che sarebbe inutile, mentre mi son proposto di non dare se non se intingoli semplici. I carciofi si mangiano comunemente dopo aver loro tagliato il verde di sotto e tagliate a metà le foglie disopra. Fateli cuocere nell'acqua con un poco di sale, un mazzetto di erbe fine; cotti che sono, lasciateli sgocciolare e mondateli.

Se in grasso, prendete del sugo colato, mettetevi un pezzo di butirro, un poco d'aceto, sale e pepe rotto, legate la salsa sopra il fuoco e mettetela sopra i carciofi.

Se in magro, vi metterete una salsa bianca: questi medesimi carciofi cotti nell'acqua e freddi si mangiano all'olio, con sale, pepe ed aceto.

Se li volete far friggere, tagliateli in pezzi, mondati, lavati, imbianchiti e marinati, lasciateli sgocciolare. Quando li farete friggere, bisogna prima metterli nella casserola con un pugillo di farina, due uova, ed poco d'aceto, sale, pepe, indi fateli friggere finchè siano gialli, e serviteli con prezzemolo fritto; essendo tagliati nella medesima maniera, fateli cuocere nell'acqua per un quarto d'ora, poi rimetteteli nell'acqua fresca ed aggiustateli come la fricassea di pollastri.

Quando saranno cotti, mettetevi l'unione di farina, uova, ec., e li servirete per un piatto di tramesso.

Modo di far seccare i carciofi ed acconciarli.

Tagliatene tutte le foglie, non lasciando altro che ciò che è buono a mangiare, gettandoli di mano in mano nell'acqua, finchè gli abbiate aggiustati tutti; quindi fateli cuocere nell'acqua, acciò possiate facilmente lavarne la barba di dentro, rimettendoli poi

nell' acqua fresca, e ben proprj lasciateli sgocciolare: se li volete secchi, metteteli sopra una graticola nel forno che sia tanto caldo che la mano vi possa soffrirsi dentro.

Secchi che siano, servitevene per mettere negli intingoli, dopo averli fatti rinvenire nell' acqua tepida; se vorrete acconciarli, saranno migliori: mettetevi una salamoja, come si è spiegato all' articolo de' fagioli verdi alla pag. 226, osservando la stessa regola e metodo. I carciofi violetti teneri, ed i piccoli verdi si mangiano al pepe, olio e sale. Si mettono sopra di un piatto con alquanto di gelatina vicino alla zuppa per un piccolo *kors d'oeuvre*.

Carciofi alla barigouille.

Prendete tre o quattro carciofi secondo la loro grossezza e la grandezza del vostro piatto di tramesso, tagliate il verde disotto, e la metà delle foglie, metteteli in una casserola con brodo, o acqua, due cucchiaj di olio, un poco di sale, pepe, una cipolla, due radici ed un mazzetto guernito; fateli cuocere, riducendo interamente la salsa; quando sono cotti, e che non vi sia più salsa, fateli friggere un momento nell' olio per farli arrossire; poi metteteli sopra una tortiera con l' olio rimasto nella casserola, mondateli dalla loro barba, sopra mettendovi un coperchio da tortiera ben caldo con fuoco sopra per far arrostitire le foglie; se aveste un forno caldo, essi diverrebbero più belli; arrostiti che saranno e di un bel colore, serviteli con una salsa all' olio, aceto, sale e pepe rotto.

Carciofi all' agresto in grana.

Prendete tre o quattro carciofi, toltone il verde di sotto, e tagliate a metà le foglie di sopra; fateli cuocere in una piccola *braise*; condite leggermente, mettendoli poi a sgocciolare, e mondateli dalla loro barba, servendoli con la seguente salsa.

Mettete in una casserola un pezzo di butirro, un pugillo di farina, due rossi d' uova, un poco di sugo d' agresto, sale e pepe rotto.

Fate legare la salsa sopra il fuoco, unita che sia,
Cuoco piemontese

mettetevi dell' agresto in grana, fatto prima bollire un momento nell' acqua, e serviteli per tramesso.

Carciofi girati.

Prendete sei carciofi grossi e teneri, toglietene le foglie più grosse con tutto il verde, il quale leverete dolcemente con la punta di un coltello, volgendo a misura il carciofo dalla parte del tronco, acciò sia tagliato egualmente, procurando di non tagliare il bianco, e gettateli di mano in mano nell' acqua fresca; poi fateli imbianchire mezzo quarto d' ora nell' acqua bollente: ritirateli nell' acqua fresca, poi toglietè loro la barba; fateli cuocere in un bianco di farina stemprata con acqua, sale, butirro ed un poco d' agresto in grana, o la metà di un limone tagliato in sette: quando saranno cotti, ritirateli per asciugarli con un pannolino; aggiustateli nel piatto, servendoli con una salsa al bianco di vitello, od altra che più vi aggrada.

Degli Sparagi.

Si mangiano in varie maniere. I più grossi sono i migliori: si fanno in intingolo per guernire gli *entrées* di pesce, o di carne, per ornare le minestre: ordinariamente si servono per tramesso con una salsa; per tal effetto, dopo aver loro tagliato parte del bianco, e ben lavati, fateli cuocere un mezzo quarto d' ora nell' acqua con sale: per esser cotti come devono, bisogna che siano crocanti; poscia aggiustateli sul piatto che dovete servire, versandovi sopra una salsa.

In giorno di grasso, prendete del sugo colato con un poco di butirro, sale e pepe rotto: fate uuire la salsa al fuoco, poi versatela sopra li sparagi. In giorno di magro, mettetevi sopra una salsa bianca. Gli sparagi essendo nell' acqua, e raffreddati, si usa di mangiarli all' olio, aceto, sale e pepe: se volete farne un intingolo, prendete solo il più tenero, che taglierete in lunghezza di due dita: fateli cuocere nell' acqua, e bene sgocciolati, metteteli in una buona salsa, e servite con ciò che giudicherete meglio.

Per le minestre poi prendete solo il verde, fateli

bollire un momento nell'acqua, mettendoli poi nell'acqua fresca; legateli in piccoli pacchetti, e fateli cuocere nel brodo che destinate per la minestra; quando sono cotti, guernite con li sparagi il bordo del piatto.

Sparagi alla parmigiana.

Levate dagli sparagi tutto il loro duro, cuoceteli in acqua bollente e sale; fateli scolare, poi fate in un piatto un suolo di butirro e parmigiano; e coprite questo suolo cogli sparagi, e così fate, fintantochè vi sono sparagi. Poi poneteli al fornello di campagna con fuoco aggiustato sotto e sopra, e fatto che avranno il *brulé*, mandateli, ec. Si possono condire li detti sparagi ad uso d'insalata con porvi una salsa di alice.

Sparagi in forma di piselli.

Dopo di averli tagliati della grossezza di piccoli piselli, e ben lavati, fateli cuocere un momento nell'acqua, lasciateli sgocciolare, ed aggiustateli come i piccoli piselli alla cittadina, pag. 225, tralasciate però le lattughe.

Della Zucca.

La zucca si serve in diverse maniere; ma non ne faccio la descrizione, perciocchè non gusta a tutti, dirò solamente per fare la zuppa al latte: fatela cuocere nell'acqua; quando è cotta, e che vi resta poco acqua, mettetevi del latte, un pezzo di butirro, sale e zucchero, se vi piace, immergetevi dentro il pane, ma non fatelo punto cuocere; se poi ne volete far friggere, quando la zucca è cotta nell'acqua, mettetela in una casserola con un pezzo di butirro, cipolletta, sale e pepe: quando avrà bollito un quarto d'ora, e che non vi rimane più salsa, mettetevi l'unione di tre rossi d'ova con crema o latte.

Zucche alla parmigiana.

Pulite e fettate a quadrelli la zucca, lessatela con sale, fatela scolare, e poi prendete una casserola con due once di butirro; ponetevi la zucca in qua;

drelli con sale e spezieria dolce, fateli soffriggerè e rivolgeteli sottosopra, ed incorporati, poneteli in un piatto, e conditeli come i maccaroni, cioè con parmigiano e butirro, poneteli al fornello di campagna con fuoco sotto e sopra; e fatto il brulé, serviteli, ec.

Zucca cotta al fornello.

Pulite e lessate la zucca, e fatela scolare, passatela per lo staccio, ponetela in una casserola, mettetevi un poco di sale con due once di butirro, tre di parmigiano, due di candito tritato e cannella spolverizzata; fatela bollire, quindi ponetevi sei uova sbattute: incorporate, e stretta che sia, ponetela in un piatto untato con butirro; di poi sbattete due uova, indoratelà e spolverizatela con pane grattato, zucchero e cannella, ponetela al fornello di campagna con fuoco sopra, fatele fare la crosta, e mandatela in tavola, ec.

Zucchette teneri con la salsa di tartufoli.

Lessate tali e quali le zucchette, come sopra, togliete loro prima il fiore e l'attaccaglio, ma non le fate passare di cottura, ponetele nella casserola con salsa di tartufoli, fatele incorporare, e poi mandatele in tavola con simmetria.

Zucchette ripiene.

Pulite e lessate le zucchette come sopra, levate l'interno di esse, e poi empitele con la stessa empitura delle cipolle, oppure con farsa di pesce, che troverete a suo luogo; fate loro pigliare il gusto colla salsa di coli di pesce, e servite, ec. Così ripiene, ve ne potete servire per farle in fette indorate e fritte, ponendole sotto una salsa a vostro genio.

Dei Lupoli.

Si mangiano ordinariamente solo in quaresima per un'insalata cotta: fateli cuocere nell'acqua con alquanto di sale; cotti, freddi e bene sgocciolati, aggiustateli nel piatto che dovete servire, mettendovi sopra sale, pepe, olio ed aceto.

Finchè il lupolo è giovine e tenero, le cime dei suoi fusti sono buone a mangiare cotte come li spargi.

Dei Cocomeri.

Il cocomero è conosciuto da tutti, mentre si sa che il di lui seme è una delle quattro sementi fredde colla zucca, anguria e mellone. Per servirvene bisogna pelarlo, toglierne il di dentro, e tagliarlo in pezzi; per farne intingolo, immergetelo, o bagnatelo con mezzo cucchiajo d'aceto ed un poco di sale per due ore, volgetelo di tanto in tanto per farli gettare con tal mezzo la sua acqua fredda, cattiva per lo stomaco, indi premetelo bene avanti di metterlo nella casserola. Fatelo cuocere con un pezzo di butirro, brodo, ed un mazzetto guernito; quando è cotto, aggiugnetevi un poco di sugo colato, disgrassate l'intingolo prima di servire. Se sarà in magro, dopo averli premuti come si è detto, metteteli nella casserola con butirro; quando saranno passati al fuoco, aggiugnetevi un pugillo di farina, e bagnate con brodo: essendo cotti, e senza salsa mettetevi l'unione di rossi d'uova e latte, e servite per tramesso, oppure per *hors d'oeuvre* con uova molle sopra, oppure senza.

Se ne volete fare in minestra, fateli cuocere un momento nell'acqua; poi finite di dar loro cottura nel brodo con alquanto di sugo per colore: cotti che saranno, guernitene il bordo del piatto a zuppa, e servitevi di questo brodo per mettere nella minestra, se si vogliono acconciare li cocomeri, si sceglieranno piccoli non affatto maturi, aggiustandoli in vasi proprj colla sua salamoja di sopra, come si è detto dei fagioli verdi alla pag. 226. Quando vorrete servirvene, si pelano, e si adoperano come gli altri.

Delle Scorzonere.

Le scorzonere raschiatele, lavatele, e poi fatele cuocere come i cavolifiori, e servitele con una salsa bianca.

Dopo di averli mondati e lavati diligentemente più volte, fateli cuocere nell'acqua, ritirandoli poi nell'acqua fresca per ben premerli, indi metteteli in una casserola con un pezzo di butirro, fateli bollire a piccol fuoco sopra un fornello per un quarto d'ora mettendovi del sale, un pugillo di farina, e bagnandoli con latte o crema. In grasso, al luogo della crema, mettetevi un buon sugo colato o sugo di vitello: aggiustati in tal maniera si possono servire con carne cotta allo spiedo.

Dei Melloni, e maniera di conoscerli.

Servono i melloni per *hors d'oeuvre* al principio di un pasto; per sceglierli buoni, bisogna odorarli, e devono sentire come un gusto di pece, ed avere la coda corta ed amara e ben grossa; la rosa deve esser larga, e che resista premendosi col pollice, che sia nè troppo verde, nè troppo maturo, e che sbattendosi non suoni.

Bietola rossa.

Si fa cuocere nell'acqua, oppure nel forno: si mangia in insalata, o in fricassea. Per friggerla, mettetela in una casserola con butirro, prezzemolo, cipollette tritate, un poco d'aglio, un pugillo di farina con aceto, sale e pepe: fatela bollire un quarto d'ora,

Cetriuolo.

I piccoli cetriuoli servono ad ornar le insalate cotte; se ne fanno ancor degli intingoli; fateli bollire un momento nell'acqua per toglier loro la forza dell'agro, metteteli poi in buona salsa, od intingolo senza più farli bollire, e servite con ciò che giudicate meglio.

Cetriuolo di meliga.

Prendete della meliga che sia ancora in midolla, e ben verde, e fatela cuocere a metà nell'acqua, ritirandola poscia in acqua fresca; indi mettetela a

confettare; fate bollire dell'acqua con un terzo di aceto, alcuni garofani e sale: mettete questa salamoja ben bollente nella meliga sulla cenere calda; all'indimani si rinnova la salamoja, e si rimette nuovamente sopra la cenere calda, continandosi la medesima operazione sino che sia ben verde; indi aggiustata la salamoja ne' vasi come bisogna, coprite i vasi, e ve ne servirete come li cetriuoli detti di sopra.

Dei Funghi.

I funghi sono migliori quelli che nascono naturalmente sulla terra, che quelli che la terra è preparata o posta, che se ne può avere tutto l'anno. Non è così delle spugnole e prugnole che nascono ne' boschi e nei campi il mese d'aprile e maggio: per averne tutto l'anno, bisogna farli seccare: dopo aver prima tagliato il fine della coda, e lavati, si fanno bollire un momento nell'acqua, poi si fanno sgocciolare e seccare nel forno ad un calore moderato: essendo poi del tutto secchi, si metteranno in un luogo ben asciutto: per adoperarli, bisogna farli rinvenire nell'acqua tepida. Tutte le sorta di funghi s'adoperano nella stessa maniera, ed entrano in moltissime salse ed intingoli.

Se volete servirvene per tramesso alla crema, metteteli in una casserola con un pezzo di butirro, un mazzetto di prezzemolo e cipollette, passateli al fuoco aggiugnendovi un pugillo di farina stemprata con acqua calda, un poco di sale o zucchero: subito che sono cotti e che non vi rimane più salsa, mettetevi un'unione di rossi d'uova e crema. Fate friggere delle fette di pane nel butirro; e mettetele nel fondo del piatto che dovete servire, mettendovi sopra l'intingolo: se de' suddetti funghi ne volete far polvere, quando saranno ben secchi, come si disse sopra, bisogna pestarli e setacciarli ben fini, per poi servirvene di detta polvere in tutti gl'intingoli ove vi entri prezzemolo e cipollette.

Dei Capperi grossi e fini.

Li fini servono a guernire le insalate cotte, ed a mettersi intieri nelle salse. Li grossi servono a mettersi nelle salse, ove ve ne abbisogna per triturarli.

Delle Cappuccine, e Chia.

Le cappuccine sono fiori rossi che si mangiano in insalata, e ne fanno l'ornamento. La chia confettata nell'aceto, come i piccoli cocomeri, si mangia nella stessa maniera.

Dei Tartufi bianchi, detti Trifolè.

I più grossi sono i migliori, e i più stimati si trovano nel Monferrato, e si mangiano ordinariamente cotti con vino e brodo conditi di sale, pepe, un mazzetto di erbe fine, radici e cipolle; prima di farli cuocere, immergeteli nell'acqua tepida, fregandoli bene con una scopetta per toglier bene la terra che vi è attorno. I tartufi sono eccellenti in ogni sorta d'intingolo o triturati, o tagliati in fette dopo d'averli pelati, questo è il migliore condimento che potete servire in cucina. Si usano ancora a farli seccare, ma la loro bontà n'è di molto diminuita, e presentemente non si usano più secchi.

Tartufi alla marsciale.

Prendete dei tartufi ben lavati, e diligentemente fregati e pelati, mettete ciascun tartufo condito di sale e pepe rotto, involuppato in più pezzi di carta in una pignatta senza umido: fateli cuocere così agiustati sopra la cenere calda per un'ora, poi li servirete caldi nel loro naturale.

Dei Sisari.

Alcuni li raschiano, ma si diminuiscono di molto, e sono più delicati; altri si contentano di lavarli, e romperne il duro. Fateli cuocere nell'acqua e sale per un quarto d'ora, poi sgocciolati, immergeteli in una pasta fatta con farina, vin bianco, un cucchiajo d'olio e sale, e che non sia troppo chiara, lasciandola cadere dal cucchiajo bisogna che fili; immersi e bagnati li sisari in questa pasta si fanno friggere, e si servono per tramesso.

Del timo , lauro , basilico , santoreggia e finocchio.

Il timo, lauro e basilico servono a metterli in tutti li mazzetti, ove si disse di mettervi erbe fine. La santoreggia non serve che per mettere nelle fave. Il finocchio serve per gli intingoli al finocchio; fatelo cuocere un momento nell'acqua prima di adoperarlo; sgocciolato, mettetelo semplicemente sulla carne che gli è destinata, senza che tocchi la salsa: pochi amano questo gusto.

Della pazienza , bugolosa o boraggine.

Servono soltanto in cucina per far brodi rinfrescanti con un piccolo pezzo di vitello senza sale.

Del crescione , serpentaria , menta , cerfoglio e pimpinella.

Il crescione si serve attorno alla pollastra, o capone cotto allo spiedo, conditelo di sale e poco aceto.

Il cerfoglio, serpentaria, menta e pimpinella servono per ornare insalate. Se ne può fare delle piccole salse verdi. Mettete del tutto secondo la loro forza, un poco di menta e serpentaria, perchè sono troppo forti; fatele cuocere tutte per un momento nell'acqua, indi mettonsi nell'acqua fresca, e si premono: trituratele ben fine, e mettetele in un buon sugo colato, e servitevi per ciò che stimerete a proposito.

Dell' aglio , rocambole , e cipolline.

Ve ne servirete per mettere negli intingoli, salse, che hanno bisogno di essere levate, come è segnato in questo libro, fuorchè ne vogliate fare qualche salsa particolare.

L'aglio è una pianta che gli Spagnuoli e Guasconi ne mangiano col pane.

Uso delle Uova, e loro buone qualità.

NIUNA cosa vi ha che più somministri diversità dopo la carne in cucina, quanto le uova. Quest'è un alimento eccellente e nutritivo che il sano e l'ammalato, il povero ed il ricco dividono egualmente.

Gli uovi freschi raddolciscono le acredini del petto, se son vecchi è facile che incomodino quelli che sono di un temperamento caldo e bilioso. Per conoscere se gli uovi sono freschi, presentateli al chiaro di una candela; se sono chiari, trasparenti e pieni, è segno che sono freschi.

Descriverò qui alcuna cosa della loro proprietà, prima di venire alle differenti maniere di aggiustarli. Il rosso dell'uovo fresco stemprato con acqua calda con un poco di zucchero, bevendolo quando si va a riposare, è buono per le persone incomodate dal raffreddore; e questo è ciò che si chiama latte di polla. Il bianco bagnato con l'acqua di piantaggine è buono per l'infiammazione degli occhi. La pelle dell'uovo vicino alla scorza si fa seccare, indi poi pestata si mischia col bianco, ed è buona per la crepatura dei labbri. La scorza di uova abbruciata e pestata è buona per imbianchire i denti, e bevuta con vino fa arrestare lo sputo di sangue: se ne fa ancora una mastice molto eccellente per incollare le porcellane rotte con calce viva, del bitume, della scorza d'uova e cemento fino, il tutto mischiato e bagnato con bianco d'uova.

Come la provvisione delle uova in una casa è di un grand'utile per l'inverno, nel quale sono troppo cari; onde se ne ammassano in quantità nell'estate di quelli della luna d'agosto: ed a questo effetto metteteli in un luogo che sia nè troppo caldo, nè troppo freddo; la cantina è loro eccellente, quando non sia umida; metteteli in una cassa nell'estate con paglia, e nell'inverno metteteli il fieno. Vi ha alcuno che si serve della segatura di legno per metterli entro, ed altri servonsi di stoppa.

*Maniera di conservare gli uovi freschi
un mese o due.*

Fate cuocere degli uovi a metà, dopo metteteli nell'acqua fresca, e lasciateli raffreddare: essendo freddi, metteteli in una cassa con suolo di sale ed altro di uovi, avendo riguardo di non romperli. Quando ve ne vorrete servire, metteteli dentro l'acqua bollente fuori dal disopra del fuoco, ed in seguito li servirete.

Delle Uova molli d'ogni sorta.

Siccome gli uovi affogati nell'acqua, cioè rotti nell'acqua bollente non restano ben rotondi, quando non sono freschi, e che molti amano meglio di mangiarli al guscio che sacrificarli in questa maniera, ecco ciò che supplirà in suo luogo.

Mettete dell'acqua in una pignatta, fatela bollire, e quando bolle, mettetevi la quantità d'uova che vorrete, fateli bollire cinque minuti ben giusti, e ritirateli presto nell'acqua fresca per pelarli dolcemente senza guastarli; in tal guisa il bianco sarà cotto ed il giallo sarà molle: ve ne accorgete toccandoli colle dita che sono flessibili e molli, e serviteli interi.

Queste sorta d'uova si servono in ogni maniera: con una salsa bianca, salsa verde, salsa al sugo colato, salsa ai capperi ed acciughe, salsa all'agresto in grana, salsa alle cipolline, oppure col' intingolo de' funghi, de' tartufi, di animelle di vitello, di spargi, di cardi, di porri, di selleri, di lattughe, di cicoria; in grasso ed in magro, ed in ogni maniera che più vi aggrada.

Uova al guscio.

Tutti sanno come si fan cuocere al guscio, ma chi le fa cuocere troppo, e chi poco. Per non fallare, quando l'acqua bolle, mettetevi dentro le uova a bollire per due minuti giusti, poi ritirateli e copriteli per un minuto per lasciarle far il latte; in tal maniera non vi possono mancare di esser cotti a dovere, serviteli in una salvietta.

Uova mescolate in varj modi.

Se volete farli al naturale, mettete semplicemente le uova in una casserola con alquanto di butirro, due cucchiaini a intingolo di sugo colato, conditeli e fateli cuocere sopra d'un fornello; rivolgendoli sempre con un piccolo bastoncino a due o tre ramicelli; cotti che siano, serviteli prontamente, se è in magro in luogo del sugo vi metterete della crema, usando lo stesso metodo.

Se li volete fare con qualche intingolo di ortaggi sia selleri, lattuga o cicoria, allora bisogna che l'intingolo sia del tutto terminato come se doveste servirlo; trituratene minutamente, mettendone due cucchiaini a intingolo nelle uova, con mischiarle come gli altri, ec. Se sarà all'agresto, dopo averlo fatto cuocere un momento nell'acqua, lo conserverete per farne un cordone attorno le uova quando saranno aggiustate nel piatto che dovete servire.

Uova fritte d'ogni sorta.

In grasso, le farete friggere con grasso di porco, ed in magro, prenderete del butirro liquefatto; mettetelo in una pentola; quando la frittura è ben calda, mettete le uova ad uno ad uno per farli friggere, procurate che siano ben rotondi in rivolgendoli nella pentola, e non lasciate indurire il rosso: servite queste uova nello stesso modo che si è detto delle uova molle col suddetto intingolo e salsa. Le uova al butirro si fanno mettendo in una pentola un pezzo di butirro che farete liquefare al fuoco, quando più non stride nel friggere, voi romperete le uova nel piatto; condite di pepe e sale, indi metteteli nella pentola, e fateli cuocere, poi passateli una paletta infuocata al disopra per far cuocere il rosso, e servite con alquanto d'aceto sopra.

Uova alla bagnolet.

Rompete otto uovi freschi, mettete in una casserola del presciotto cotto e triturato con un poco di sugo colato e del brodo, con alquanto d'aceto, pepe rotto e sale: fate scaldare la salsa, e servitela sopra gli uovi.

Uovi al piatto, detti nello specchio.

Prendete un piatto che resista al fuoco e mettetevi alquanto di butirro e fate che si stenda dappertutto, mettendovi sopra gli uovi, condite di sale e pepe, con due o tre cucchiaja di latte; fateli cuocere a fuoco lento sopra un fornello, passatevi sopra una paletta infuocata, e servite.

Uovi al latte.

Prendete tre uovi che stemperete con mezzo cucchiajo di farina, zuccaro della grossezza di una noce, alquanto di sale e tre bicchieri di latte; mettete il tutto nel piatto da servire e fateli cuocere sopra il fornello per un quarto d'ora; passatevi sopra la paletta infuocata e servite subito che sono cotti.

Uova alla spagnuola verdi.

Scegliete tutto il verde di un buon manipolo di spinaci, puliteli, lavateli e lessateli, dopo spremeteli e tritateli. Prendete poi una casserola con un'oncia di butirro, fatelo liquefare, indi poneteci gli spinaci con sale e spezieria dolce; fateli soffriggere abbastanza, poneteci un bicchiere di latte. Sbattete tre uova con un pizzico di farina e gettateli in detta composizione, mescolandola bene, e cotti che sieno, metteteci un'oncia di parmigiano; tornatela a mischiare e fateli stringere bene; poneteli in un piatto a raffreddare e poi formate di essi spinaci tant'uova quante ve ne usciranno di tal composizione; indorateli bene e rivolgeteli nel pane grattato, poi friggeteli e mandateli in tavola con sopra la salsa di spugnoli. In questa maniera possono servire per piatti di spinaci in *sublisé* e coppietta di detti spinaci con salsa di amandorle o di rossi d'uova.

Uova alla svezese.

Imbianchite le uova; prendete poi una casserola con due once di butirro, fatelo liquefare; metteteci un pizzico di cipolla tritata, prezzemolo e maggiorana, fate il tutto soffriggere e quindi poneteci un poco di latte, pignoli brustoliti e tritati e raspatura

di limone; fate bollire il tutto, poneteci un poco di colletta, accomodate le uova imbianchite in un piatto e gettatele sopra la detta composizione, e servite.

Uova alla marinata.

Intostate le uova, mondatele e spaccatele in mezzo, toglietene i rossi, prendete quindi la menta romana, un quarto di spicchio d'aglio e prezzemolo, pestate bene ogni cosa con una mollica di pane bagnata in aceto e spremuta, poi pestateci anche i rossi con due once di zucchero e sugo di limone. Con questa composizione formateci i rossi e di essi empitene le chiare, aggiustateli in un piatto; quindi prendete il resto della composizione, stempratela bene con aceto, zucchero e rasatura di limone e gettatela sopra le dette uova, e servitele con prezzemolo intorno.

Uova alla salsa di spinaci.

Imbianchite le uova, salvatele, ec. Prendete una casserola con burro, olio, fatelo liquefare o soffriggere, metteteci cipolla, prezzemolo e maggiorana, e fate che tutto sia incorporato: metteteci il verde degli spinaci lessati e spremuti e tritati; fateli soffriggere, poneteci un bicchiere di latte o sugo di pesce, fate che s'incorpori bene, aggiustate in un piatto la detta salsa, e sopra li metterete le uova, spolverizzatele con zucchero e cannella, e servite...

Uova alla fiocca.

Imbianchite le uova e poi prendete due chiare d'uova fresche, sbattetele con un mazzetto di vetica s'intantochè alzi la schiuma, sbatteteci due once di zucchero spolverizzato, aggiustate le uova imbianchite nel piatto e poneteli intorno la schiuma, e spolverizzati con cannella.

Uova dure con salsa piccante.

Indurite gli uovi e fateli in quarti; prendete la salsa piccante, ponetela in un piatto, indi ponetela sopra gli uovi, e mandateli, ec.

Uova alla fricassé.

Prendete della mollica di pane, mettetela a bollire in una casserola con latte o con brodo di pesce, maneggiatela in maniera che diventi come una polenta; fatela asciuttare, sbattete le uova a giudizio con sale, indi poneteci dentro la detta mollica con parmigiano e spezieria dolce e mescolatela bene, poi fateci una frittata, dopo tagliatela a mustacciolo. Prendete quindi una casserola, metteteci le uova bene sbattute, sale, prezzemolo e maggiorana, raspatura di limone con un poco di sugo di esso, poneteci una tazza di latte, ovvero sugo di pesce, mettetela al fornello, fatela brodettare e poi metteteci la suddetta frittata, e riscaldata, servitela.

Uova alla milanese.

Queste uova si fanno come in fricassé, eccettuato che bisogna togliere raspatura e sugo di limone, ed in vece di questo vi si pone sopra menta romana fresca e parmigiano, ec.

Uova al cappon di galera.

Imbianchite le uova, prendete una casserola con butirro, fate'lo liquefare, metteteci un pizzico di larina, fateli pigliar il color di cannella, poneteci un cassarolo di brodo, oppur di sugo di pesce, fatelo bollire; pigliate un poco di pignoli brustoliti, la metà di essi, pestateli, e l'altra poneteli nella casserola tritati, come pure i pestati: metteci sale, spezieria dolce, aceto, zuccaro e raspatura di limone; aggiustate le uova imbianchite nel piatto con un poco di detta salsa disotto e l'altra sopra, e servite.

Uova a occhio di bue.

Prendete una padella con butirro o olio e ponetela al fornello, e quando incomincia a fumare, gettateci l'uova fresche e fatele imbianchire; cavatele e poneteci la salsa d'anchioda, e servite.

Uova in bianco con salsa d'acetosa.

Imbianchite l'uova e sotto poneteci la salsa d'acetosa, servite, ec.

Uova in bianco con salsa d'anchioda.

Imbianchite l'uova, aggiustatele nel piatto e gettatevi sopra la detta salsa, indi servite.

Uova in sublisi.

Prendete belle biete, pulitele e lavatele bene, levate tutte le coste, lessatele, spremetele e tritatele fine. Prendete una casserola, poneteci un'oncia di butirro, oppur olio, cipolla e maggiorana tritata, amandorle abbrustolite e ben raffinate, gettate il tutto dentro la casserola con sale, spezieria dolce, fatele incorporare; metteteci un casserolo di latte o brodo di pesce; asciutta che sarà la detta composizione, poneteci un poco di colletta con due uova sbattute ed un poco di parmigiano; mescolatela bene e fatela raffreddare, poi formateci tante salsiccie, infarinatela ed indoratele, di poi volgetele nel pane grattato, frigatele, indi ponete sotto la salsa di rossi d'uova, ec.

Uova in fritelle.

Sbattete l'uova con sale, spezieria dolce ed un poco di mollica di pane bagnata nel brodo di pesce, spremetela bene. Prendete cipolla tritata, pignoli abbrustoliti e cándito, il tutto tritato, mischiando bene ogni cosa. Prendete la padella con butirro o olio, mettetela al fornello, prendete un piccolo cassarolo e con esso prendete la detta composizione e gettatela nella padella a modo di fritelle, facendole cuocere per ogni parte, di poi servite.

Uova in princisglasse.

Imbianchite l'uova, prendete una casserola con un poco di farina, stempratela con una tazza di latte, mettetela al fornello, maneggiatela bene, finchè bolla; di poi prendete un poco di trifole in fette, mettendole dentro la casserola, e stretta alquanto che sarà, poneteci un'oncia di butirro e due di formaggio par-

migiano, mischiate bene, gittando tutto sopra l'uova aggiustate nel piatto; quindi servite.

Uova rosolate.

Indurite l'uova, mondatele e fatele in quarti. Prendete una casserola con butirro, fatelo liquefare, poneteci un poco di farina, fatela colorire, mischianola bene, poneteci una tazza di latte con candito tritato, zucchero, un poco di mustacciolo di Napoli pestato; quattro picciole foglie di lauro e tenere, poco aceto con sale e spezieria dolce: fate incorporare bene ogni cosa, aggiustate l'uova nel piatto, gettando tutto sopra la detta composizione, e servite.

Uova alla crema.

Fate imbianchire l'uova; di poi prendete una casserola, poneteci quattro rossi d'uova, un'oncia e mezza di zucchero, un poco di sale e raspatura di limoni, mischiate bene ogni cosa, sciogliete il tutto con una tazza di latte, mettetela al fornello e mescolatela fin a tanto che non resti inverniciato il cucchiajo; cavatela e ponetela nel piatto, sopra aggiustatevi l'uova, e mandatele in tavola fredde, ec.

Uova al pane.

Prendete tre once di farina di riso e tre di zucchero spolverizzato con un poco di sale, mettetelo in una casserola, scioglietelo con un quartino di latte, mettetelo al fornello e fatelo stringere ad uso di bianco mangiare, non cessando prima di maneggiarlo; quando sarà per stringersi, poneteci quattr'uova sbattute bene con raspatura di limone e tre once di parmigiano; affinatela bene, stretta che sarà, fatela raffreddare e preparate la farina sopra una tavola pulita, formate colla detta composizione tante uova; poi indoratele e rivolgetele nel pane grattato, fateli friggere egualmente e mandateli in tavola, ponendo intorno del piatto salvia frita, ec.

Delle frittate in varie maniere.

Prendete la quantità degli uovi che vorrete e metteteli nella casserola con sale fino e sbatteteli bene;

poi fate liquefare del butirro in una pentola, mettendovi dentro gli uovi sbattuti e fateli cuocere finchè la frittata sia ben colorita disotto e poi rinvertatela nel piatto che dovete servire. Per quelli che amano il prezzemolo e cipollette, si tritano ben fine, e se ne mette dentro.

Se volete fare delle frittate più distinte, come al lardo di rognone di vitello, di punte di sparagi, di tartufi o di funghi, ec. bisogna che l'intingolo sia cotto e condito, come se allora dovete servirlo; ben raffreddato che sia, trituratele, affinchè s'incorpori bene cogli uovi, sbattendo bene il tutto assieme, facendo questa frittata nella pentola come le altre; vi regolarete per il condimento in ciò che vi entra nell'intingolo per salar la frittata, acciò non vi mettiatè troppo sale. Quelle che si fanno per la farsa di lattuga o cicoria si fanno in differente maniera.

Farete tutti questi intingoli in magro come si è detto a ciascun articolo in queste erbe e le aggiusterete nel piatto che dovete servire, mettendovi sopra una frittata, dove non vi entri che uova e sale, e servitela per *hors d'oeuvres* e le precedenti per tramesso.

Le aringhe per le frittate apritele per il dorso e fatele arrostire alla graticola, poi trituratele, e mettetele nella frittata come se inetteste del prosciutto, non mettendovi sale nelle uova; questa frittata si finisce come le altre; anche quella di prosciutto si fa nella stessa maniera.

Uova in trippa ed ai cocomeri.

Prendete dei cocomeri, che taglierete in piccoli pezzi della grossezza di un dito: passateli sopra il fuoco con butirro, prezzemolo e cipollette trite: mettetevi un pugillo di farina stemprata con alquanto d'acqua, condite di sale e pepe; quando saranno cotti e non vi resti più salsa, mettete gli uovi duri tagliati in quarti con latte, facendoli bollire un momento; gustate se hanno preso buon gusto, e servite.

Se volete fare delle uova in trippa al rosso, prendete alquanto di butirro ed un cucchiajo di farina che farete arrossire sul fuoco, mettendovi poscia un

pugillo di cipolle tagliate in quarti, fatele cuocere in questo rosso, aggiugnendovi del butirro e bagnando con brodo; subito che sono cotte le cipolle, mettetevi degli uovi duri tagliati in pezzi, fateli bollire un momento, mettendovi un poco di aceto, sale e pepe; e servite in salsa corta.

Mettete in una casserola delle cipolle tagliate in fili, che farete cuocere a fuoco lento con butirro: quando sono cotte, mettetevi alquanto di sugo colato magro; se non vi piace così, farete un piccolo rosso con butirro e farina, mettete poscia le cipolle e bagnandole con un bicchiere di vino bianco ed un poco d'acqua: condite con sale e pepe: quando saranno cotte e la salsa ridotta, preparate una frittata ben asciutta che taglierete in fili, mettendola nell'intingolo di cipolle, che farete scaldare senza bollire, aggiugnendovi della senapa quando sarete vicino a servire.

Uova alla crosta.

Prendete un piatto che resista al fuoco e mettetevi sopra una piccola crosta, la quale farete con mollica di pane, un buon pezzo di butirro ed una acciuga triturata, prezzemolo, cipollette ed un *echalotte*, il tutto trito, con tre rossi d'uova; mischiate tutto insieme per metterlo nel fondo del piatto della spessezza d'uno scudo, facendolo attaccare al fondo sopra d'un piccolo fuoco, poi rompetevi sopra sette od otto uovi, che condirete con sale e pepe rotto, fate cuocere a fuoco lento, passandovi sopra la palette infuocata: bisogna che il rosso resti tenero, e quando sono cotti servite.

Uova mischiate al guscio.

Tagliate altrettanti pezzi di pane in rotondo quanti sono gli uovi che volete servire; fatevi un piccolo buco nel mezzo per farvi stare un uovo nella sua lunghezza; indi prendete le uova che volete mischiare; rompeteli prontamente per una parte per vuotarli, sbatteteli nel metterli nella casserola, ed un piccolo pezzo di butirro, un poco di prezzemolo, cipollette tagliate, sale, pepe rotto e due cucchiaini

di crema; fateli cuocere al fornetto, rivolgendoli sempre sìuchè siano cotti, poi rimetteteli ne'loro gusci, dopo di averli prima lavati e sgocciolati, gli aggiusterete sopra la mollica del pane.

Uova alla Ugonotta.

Prendete il piatto con cui dovete servire, mettetelo ad un fuoco lento con un poco di sugo, rompete dolcemente le uova cosìchè i rossi restino interi: condite di sale e pepe rotto: fate cuocere il disopra con una paletta infuocata, e serviteli che siano teneri.

Uova in Timballe.

Prendete sei piccole timballe di rame, ed altrettanti uovi; fate fondere un poco di butirro per immergere dentro a cadauno; stempererete i detti uovi con tre o quattro cucchiaj di sugo colato, condite di sale e pepe, passateli alla stamigna, prima di metterli ne' suddetti vasi, i quali non bisogna empierli; metteteli a cuocere al bagno maria, e che l'acqua bolla dolcemente; quando sono fermi, bisogna farli passare con diligenza attorno un piccolo coltello per distaccarli dal vaso, versateli sul piatto, e servite con sugo chiaro.

Uova in insalata.

Triturate un poco di lattuga, che poi metterete nel fondo di un piatto, aggiustate disopra con simmetria gli uovi duri tagliati in due, metteteli all'intorno per ornamenti dell'insalata, condite d'olio, aceto, sale e pepe rotto.

Uova alla ventresca.

Prendete quattr'onze di ventresca, tagliatela in piccoli pezzi sottili, mettendola in una casserola sopra d'un piccol fuoco finchè sia cotta; abbiate cura di rivolgerla; poi versate il liquefatto nel piatto che dovete servire con due cucchiaj di sugo; rompetevi sopra sette od otto uova, mettendovi anche le sette di ventresca; pepe rotto e del sale; fate cuocere so-

pra un piccol fuoco e passatevi sopra una paletta infuocata. Serviteli teneri.

Uova in pelle di Spagna.

Stemperate tre cucchiaj di sugo colato ed altrettanto di sugo con sei uova, sale e pepe rotto; passateli alla stamigna, mettendoli sul piatto che dovete servire: fateli cuocere al bagno maria; quando saranno presi in servendo, tagliateli col coltello, aggiugnendovi del sugo chiaro disopra.

Uova in fili.

Passate sopra il fuoco con un pezzo di butirro, cipolle e funghi tagliati in fili, con un piccolo baccello d'aglio; quando le cipolle cominciano a colorirsi, mettetevi un buon pugillo di farina, bagnate con brodo, un bicchiere di vino bianco, sale e pepe rotto, fate bollire una mezz'ora e ridurre in consistenza d'una salsa; poi mettetevi gli uovi duri, cioè i bianchi tagliati in fili, ed i rossi interi; fate bollire un momento, e servite.

Uova alla crema.

Mettete nel piatto che dovete servire un quartino di crema: fatela bollire e ridurre a metà, mettetevi otto uovi con sale e pepe rotto; fateli cuocere passandovi la paletta sovente sopra, e serviteli teneri.

Uova al formaggio.

Mettete in una casserola quattr'onze di formaggio di Savoia grattugiato, butirro come una noce, prezzemolo; cipollette tagliate, un poco di noce moscata, mezzo bicchiere di vino bianco: fate bollire a lento fuoco, rivolgendo sempre finchè il formaggio sia liquefatto, poi mettetevi sei uovi, mischiateli e fateli cuocere a fuoco lento; serviteli guerniti di mollica di pane sui bordi del piatto.

Uova fritte.

Farete tre frittate molto sottili, con tre uovi per ciascuna, condite di prezzemolo, cipollette, sale e pepe rotto, a misura che son fatte, distendetele sopra

il coperchio di una casserola, poi volgetele ben serrate, tagliando ciascuna in due per farne di tre sei; indi immergetele in uova sbattute e copritele di pane pesto; fatele friggere di bel colore e servitele ornate di prezzemolo fritto.

Uova al pane.

Mettete in una casserola un mezzo pugillo di pane con un bicchiere di crema, sale, pepe ed alquanto di noce moscata: quando il pane avrà sorbito tutta la crema, rompetevi dentro sei uovi, sbattendoli ben assieme per farne una frittata.

Uova in crosta del caccio parmigiano.

Mettete nel fondo del piatto che dovete servire del pane pesto come una noce, con un poco di formaggio grattugiato, un pezzo di butirro, due rossi d'uova, un poco di noce moscata e del pepe rotto; mischiate il tutto assieme e stendetelo nel fondo del piatto: fatelo attaccare sopra piccol fuoco, poi rompetevi dieci uovi, mettendo sopra di essi del formaggio parmigiano grattugiato, fateli cuocere, passandovi sopra la paletta infuocata, e servite che i rossi siano alquanto teneri.

Uova alla cittadina.

Stendete del butirro della grossezza d'uno scudo nel fondo del piatto che dovete servire, mettendovi delle fette di mollica di pane tagliate sottilmente ed anche delle piccole fette di formaggio di Savoia; poi mettetevi otto o dieci uova condite di sale, noce moscata e pepe rotto; fate cuocere a piccol fuoco sopra un fornello.

Uova alla graticola arrostiti.

Prendete un foglio di carta bianca forte, tagliatelo in otto parti eguali in forma di cassa piegato, ungendolo dentro e fuori di butirro: indi pigliate un buon pezzo di butirro, che stemperete con mezzo pugillo di pane pesto, prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio, sale e pepe rotto, mettendolo ripartitamente nel fondo delle casse; rompetevi dentro

in ciascuna cassa un uovo ; condite sopra con sale e pepe, facendoli cuocere a piccol fuoco sopra di una graticola, passandovi sopra la paletta infuocata. Serviteli col rosso tenero nelle sue casse.

Uova all' aglio.

Prendete dieci bacelli d' aglio , fateli cuocere un mezzo quarto d' ora nell' acqua, poi pestateli con due acciughe, ossia anchiodè , un buon pugillo di capperi ; poi gli stempererete con olio, un poco d' aceto, sale e pepe rotto ; mettete questa salsa nel fondo del piatto che dovete servire , mettendovi sopra degli uovi duri aggiustati con proprietà.

Uova alla giardiniera.

Mettete in una casserola quattro o cinque grosse cipolle tagliate in fili, con un pezzo di butirro ; passatele sopra il fuoco fuo che siano quasi cotte , aggiugnendovi un pugillo di farina stemprata con un boccale di latte, condite di sale e pepe rotto ; fate bollire finchè la salsa sia spessa : poi toglietela dal fuoco per mettervi dieci uova che shatterete insieme, mettendo tutto nel piatto che dovete servire , facendolo cuocere a piccolo fuoco, coprendo il piatto con un coperchio da tortiera.

Uova in sourtout.

Mettete nella casserola un pezzo di butirro con prezzemolo, cipollette, funghi, cipolline, il tutto trittrato ; passatelo sopra il fuoco ; mettendovi un pugillo di farina stemprata con un quartino di latte, sale e pepe rotto ; fate bollire sino che sia legata la salsa, mettetevi sette uovi duri tagliati in quattro, fateli bollire un momento, aggiustandoli nel piatto che dovete servirli ; fate una frittata di sei uovi che metterete sopra, acciò non si vegga l' intingolo degli uovi che è sotto, fregate la frittata al disopra con butirro caldo, coprendola di pane pesto, bagnate ancora con butirro, fateli prendere colore sotto un coperchio da tortiera, e servite.

Uova all'acqua di cedro.

Pigliate una casserola, mettetevi dentro un boccale d'acqua con un poco di zucchero, acqua di fiori di cedro, cortecchia di limone verde; fate bollire a piccolo fuoco per un quarto d'ora lasciandola poi raffreddare; rompete in un'altra casserola sette uova d'uova e stemprateli con l'acqua che avete messo a raffreddare; passate indi alla stamigna; poi fateli cuocere al bagno maria nel piatto che voi dovete servire. Per esser ben cotti, devono restare un poco tremolanti, senza che vi sia acqua nel fondo, e questo dipende dal più o meno che metterete de' rossi d'uova.

In magro, ogni sorta d'uova in caso di bisogno si servono indifferentemente per *hors d'oeuvre* o trasmesso.

C A P I T O L O XIII.

DEL BUTIRRO, FORMAGGIO, LATTE, ACETO, AROMATI
ED ALTRE COSE CHE SERVONO A CONDIRE LE VIVANDE.

Del Butirro.

SICCOME la buona qualità del butirro è essenziale per la cucina e che le migliori vivande vagliono poco, se il butirro è forte: bisogna che il cuoco sia ben pratico e faccia le diligenze necessarie per ben conoscerlo, pagando ciò che vale per averlo buono.

Il migliore è quello che tira sul giallo; il bianco non ha gusto così dolce. Vi è del butirro giallo falsificato che si fa col sugo d'una pianta chiamata *Barbole*: questo giallo è più oscuro che quello che è naturale al butirro, e per un poco di diligenza che si usi, è facile il distinguerlo: a tal effetto bisogna odorarlo e gustarlo per sapere se è rancido; il butirro di maggio e di settembre è quello che più deve stimare per la bontà delle erbe, mentre in tal tempo le vacche, cibandosi di cibo più sostanzioso, danno al latte un buonissimo gusto; e giustamente in quest

due stagioni le persone provvide devono fare la loro provvisione sia per fonderlo, sia per salarlo.

Modo di fondere e salare il butirro.

Prendete trenta libbre di buon butirro, che metterete in una caldaja ben propria con quattro garofani, due foglie di lauro ed una cipolla; fate cuocere questo butirro a piccol fuoco per tre ore senza schiumarlo, sino che sia ben chiaro fisso, poi ritiratelo dal fuoco, lasciandolo riposare per un'ora, indi lo schiumerete, e verserete dolcemente in vasi di terra; passate la feccia del butirro rimasto al fondo in una stamigna, ed usatelo il primo. Quando i vasi sono pieni, portateli in cantina: ed essendo raffreddati, copriteli con carta, mettendovi sopra delle lastre di pietra, od altro. Il butirro in tal maniera si conserva lungo tempo senza corrompersi.

La maniera di salare il butirro è anche buona, quando è fatta con diligenza. Dopo averlo più volte accuratamente lavato per fargli uscire il grasso, prendetene due libbre per volta, e mettetelo sopra una tavola ben pulita, e lo distenderete con un opianatojo, come fosse un pezzo di pasta, riducendolo alla spessezza d'un dito: spandetevi sopra del sale in quantità ragionevole, piegate il butirro in tre o quattro, impastandolo bene finchè sia ben mischiato col sale. Continuate a prenderne altre due libbre, operando come sopra, sinchè avrete terminato, mettendolo poi in vasi di pietra ben proprj, e premendolo bene colle mani acciò non vi resti di vuoto dentro. Quando i vasi saranno pieni, fate fondere del sale in sufficiente quantità d'acqua, quale metterete sulla superficie de' vasi, portateli indi in cantina per conservarli, e copriteli come si è detto di sopra al butirro liquefatto.

Varie qualità, ed uso del formaggio.

Non voglio ora qui descrivervi la maniera di fare i formaggi, dirò solamente i diversi metodi, di cui si può servire sopra le tavole, e l'uso che se ne può fare in cucina. Vi sono i formaggi di capra, che sono fatti col latte di capra, mischiato con un terzo

di latte di vacca; quelli d' Aosta, il Piacentino, di Savoia e di Grovera, il quale dev' essere scelto con occhi grandi e ben grasso, il formaggio Parmigiano; vi sono ancora i formaggi teneri di fresco fatti, quali si servono al grosso sale. I piccoli formaggi al fior di latte, che si mangiano colla crema e col zuccaro; tutte queste sorta di formaggi si servono sopra la tavola nella frutta; in cucina non v'è che il Piacentino, Parmigiano e la Grovera ed il Lodigiano, di cui si serve.

Ramequins.

Mettete un buon pezzo di formaggio in una casserola, con un pezzo di butirro di quattr' once, un quartino d'acqua fredda o calda, pochissimo sale ed un' acciuga trita; fate bollire tutto insieme, e mettete tanto di farina, quanto la salsa ne potrà ricevere, fatela diseccare sopra il fuoco, finchè la pasta sia bene spessa; mettetela poscia in un' altra casserola per istemprarvi dentro gli uovi, quanti la pasta ne potrà portare senza esser liquida; bisogna che questa pasta si sostenga versandola dal cucchiajo senza colare; aggiusterete questa pasta in piccioli pezzi della grossezza di un uovo di piccione sopra un piatto profondo, e fateli cuocere al forno. Per essere ben fatti, bisogna che i *ramequins* siano leggeri e di bel colore.

Uso del formaggio parmigiano.

Serve a fare degli *entrées* in grasso ed in magro; per servirvene, prima raschiatelo; la carne o pesce, che destinate di servire assieme, dev' esser cotta alla *braise*, o intingolo; la salsa e la carne devono avere men sale del solito; perchè il formaggio parmigiano le sala ancora: prendete il piatto che dovete servire, mettetevi un poco della salsa destinata alla carne nel fondo, e sopra mettendovi del formaggio parmigiano, aggiustandovi sopra la carne, indi versandovi sopra il resto della salsa, coprirete dappertutto il parmigiano, mettendo il tutto nel forno, o sotto un copperchio da tortiera per farli prender colore, e servite in salsa corta, asciugando bene i bordi del piatto. Potete ancora mettere de' cavolfiori, o dei cardi, che servirete per tramesso.

Del latte.

Non vi è cosa che ricerchi maggior proprietà del latte: una minima improprietà può guastarlo, perchè è soggetto a prendere cattivo gusto; si è veduto per i differenti apparecchj descritti in questo libro, quanto sia utile il latticino senza più parlarne.

Delle spezierie, ed altre cose, che servono a condire le vivande.

Le spezie necessarie alla cucina, e quelle, di cui se ne fa più uso, sono il zucchero, il sale, la noce moscada, il salnitro, i garofani, il pepe fino, il pepe rotto, il citrone, la cannella, il zenzero, il coriandro, il zafferano, la mostarda, i pistacchi, le mandole dolci ed amare, l'uva passa, i pignoli, l'agresto, l'aceto rosso e bianco, l'olio fino e comune, ed il melarancio.

Il sale già si sa esser indispensabile. Il pepe non è già così necessario. Il salnitro serve a far agghiacciare; si mischia con due terzi di ghiaccio per far congelare le creme ed i liquori che si stima necessario.

La noce moscata, i garofani, il zenzero, il pepe fino, il fior di moscata, la cannella e il coriandro per condire gl' intingoli.

Se ne fa delle spezie mischiate, mettendone di ciascuna la dose che le è conveniente; ma senza prendersi tal incomodo, se ne trovano delle fatte dai droghieri. Queste spezie miste sono eccellenti per ogni sorta di pasticci e tramessi di carne fredda.

Il ginepro non serve che per le carni, da mettersi nel sale; ma bisogna metterne poco, per salar la pezza di bue per il prosciutto.

Il zafferano in cucina vi ha chi l'usa solo per il pane benedetto di campagna.

La senapa si serve vicino alla carne di bue, o di porco al pranzo, ed a fare delle salse robert e rasmolata.

I pistacchi servono per le creme, per le gelatine, ed a far degli intingoli particolari.

Le mandole dolci ed amare servono a fare dei

biscottini d' amandole, delle paste di marzapani, ed entrano in varie creme. Servono anche a fare delle orzate, come in appresso si dirà.

L' aceto rosso e bianco, il limone e la melarancia servono a dar rilievo agli intingoli e salse, come è bene spiegato in ciascun articolo, ov'è di bisogno.

Il buon olio serve per ogni sorta d' insalata, e per un' infinità d' intingoli che sono in uso.

Per fare l' aceto rosso, bianco e rosato.

Secondo la quantità d' aceto che far vorrete, prendete un vaso più o meno grande; per farne venti pinte, prendete un barile di tal capacità, che sia nuovo, e se fosse di legno vecchio, bisogna farlo appianare per di dentro; indi prendete una pinta di aceto del più forte, fatelo bollire, e mettetelo così bollente nel barile, che chiuderete subito col turacciolo scuotendolo bene, rivolgendolo ed agitandolo finchè l' aceto sia divenuto freddo; sei ore dopo togliete l' aceto, mettendo il barile a suo luogo al caldo; dopo avergli messo il turacciolo, fategli un buco nell' alto abbastanza grande, affinchè vi possiate mettere un gran tinivello, per cui vi farete entrare due pinte d' aceto del più forte: otto giorni dopo aggiugnetevi una pinta di vino proprio per far aceto, continuando a far lo stesso di otto giorni in otto giorni, finchè il barile sia già mezzo pieno, ed allora ne potrete mettere d' vantaggio, ma bisogna procurare che l' aceto che vi mettete sia della stessa forza del primo, perchè l' aumento che fareste non avrebbe la stessa forza: essendo il barile pieno, e l' aceto essendo ridotto in tutta la sua bontà, ritirate ne li due terzi che metterete in un altro barile, rimettendo poscia in esso del vino, come sopra si è detto, e con tal mezzo voi avrete sempre dell' aceto. Il vino più proprio per far l' aceto è quello che si cava vicino alla feccia, quale è forte ed acido senza aver fiori; allorchè l' aceto non è abbastanza colorito, vi aggiugnerete un poco di sugo di more selvatiche ben mature.

L' aceto bianco si fa come il rosso; per farlo, metterete al fuoco dieci pinte d' aceto, e fatelo bollire,

finchè sia ridotto ad otto, indi fatelo distillare in un lambicco, secondo la quantità che ne vorrete.

Per far l'aceto rosato, fate seccare per due giorni al sole un'oncia di rose muscate, che metterete in una pinta d'aceto, quale poscia esporrete al sole per quindici giorni in un'amola ben otturata; quello di serpentaria, di fior di garofani e di sambuco si fa nello stesso modo; per quello poi di fior di cedro vi si mette la foglia senza essere seccata: quello d'aglio, per ogni oncia vi bisognano quattr'oncie d'aceto bianco, dodici garofani ed una noce moscata tagliata in pezzetti.

Aceto di primavera.

Prendete nella primavera, verso il mese di giugno, di ogni sorta di piccole erbe, come crescione, pimpinella, cerfoglio e serpentaria, facendole seccare al sole; secche che saranno, mettetele in un vaso della grandezza di sei pinte con dieci bacelli d'aglio, altrettante *echalote*, sei cipolle, un pugillo di senapa, venti garofani, mezz'ottavo di mace, un ottavo di pepe lungo, un limone tagliato in fette colla sua scorza; allora riempite il vaso d'aceto, e dopo di averlo esattamente otturato, lo esporrete per dieci giorni all'ardore del sole; indi lo colarete per tirarlo al chiaro, dopo lo metterete in amole, che chiuderete bene, e ve ne servirete per ciò che giudicherete a proposito.

CAPITOLO XIV.

DELLE CREME.

Crema bianca al naturale.

PRENDETE una pinta di latte, un boccale di fior di latte, un pezzo di zucchero, che farete bollire insieme, o ridurre il tutto alla terza parte, lasciandolo poi raffreddare finchè possiate colle dita soffrire il calore; prendete un poco d'acqua o di coagulo, o sia presame, stemprandolo in un cucchiajo, mischiatelo bene colla crema, passando il tutto alla stamigna; prendete il piatto che dovete servire, mettetelo sopra la cenere calda, versandovi dentro la crema, e con-

un coperchio da tortiera, copritelo, mettendovi sopra della cenere calda, lasciandolo finchè la crema sia rappresa, indi portatela al fresco per servirla fredda.

Crema ghiacciata.

Prendete una casserola, mettetevi dentro un piccolo pugillo di farina, limone verde triturato fino, un pugillo di fiori di cedro inzuccherati e pestati, un pezzo di zucchero: stemprate il tutto con otto rossi d'uova, mettendo i bianchi a parte in un vaso di terra, ed i rossi li mescolerete con un boccale di fior di latte ed un quartino di latte; fate cuocere questa crema sopra il fuoco per mezz'ora finchè divenghi spessa; allora ritiratela dal fuoco, sbattendo con un battitore i bianchi che avete messi da parte; quando saranno ben elevati, mischiateli nella crema, la quale metterete nel piatto che dovete servire, versandovi sopra del zucchero dappertutto finchè la crema sia coperta, fatela cuocere al forno, o sotto un coperchio da tortiera; quando sarà ben elevata e ghiacciata, servite.

Crema alla midolla.

Prendete otto rossi d'uova, che stempererete con due cucchiaini di farina, un poco di limone verde triturato fino, alquanto d'acqua di fior di cedro e tre quartini di fior di latte ed alquanto di zucchero: indi prendete tre once di midolla, che farete liquefare sopra il fuoco, e la passerete in una stamigna; mettete questa midolla nella crema, fatela cuocere per una mezz'ora, indi ritiratela per mettervi gli otto bianchi d'uovi bene sbattuti in un vaso di terra ed elevati, mischiateli bene colla crema, ed aggiustateli nel piatto che dovete servire; fatela cuocere al forno, o sotto un coperchio da tortiera come la precedente: quando è cotta, prendete alcune piume ben proprie, che immergerete in butirro caldo, e le passerete leggiermente sopra la crema, e mettete subito delle *rompareille*, cioè grani di confettura d'ogni colore, e servite.

Crema alle crosta.

Prendete sei uovi, due intieri, e di quattro sola-

mente i rossi, che stempererete con un piccolo pugillo di farina, un boccale di fior di latte, tre marzapani infranti, un poco di cedro verde trito, ed un pezzo di zucchero; mettete il piatto che dovete servire sopra il fornello a fuoco lento con la crema, quale, dopo averla ben dimenata, la farete cuocere per un' ora, passandovi sopra la paletta infuocata per darle un bel colore; se vi mettete troppo fuoco, la crosta rimarrà abbruciata e di cattivo gusto.

Crema al piccolo pane.

Prendete tre piccoli pani, togliete loro la crosta per di sotto, per poterne cavar la mollica senza guastare la crosta sopra, immergete le croste di sotto, e di sopra in latte e zucchero.

Prendete poscia una casserola, ove vi metterete due piccoli cucchiaj di farina, che stempererete con sette rossi d' uova, mettendo i bianchi in un vaso a parte: mettete co' rossi tre marzapani infranti, del cedro verde trito, un pezzo di zucchero ed un boccale di fior di latte: fate cuocere il tutto per un quarto d' ora sopra il fuoco, indi ritiratelo. Togliete i piccoli pani dentro il latte, e metteteli a sgocciolare.

Prendete il piatto che dovete servire, mettete questa crema al fondo, il disotto de' pani disopra, poi prendete il disopra de' pani, ed al luogo della mollica che avete tolto, mettetevi della crema, e li metterete nel piatto, come se fossero intieri; copriteli della medesima crema, uniteli a' finchè ciascun pane conservi la sua figura, fateli cuocere al forno, o sotto un coperchio da tortiera per mezz' ora; quindi prendete i bianchi d' uova, che sbatterete come si fa per la fiocca, e mettetevi dentro del zucchero fuso. Ritirate i piccoli pani dal forno per coprirli coi bianchi d' uova, procurando di conservar la lor figura, mettetevi del zucchero, poi rimetteteli al forno finchè siano d' un bel color giallo, e servite.

Crema di limone.

Prendete sette rossi d' uova, tre once di zucchero, un pizzico di farina, una presa di sale, mettete il tutto in una casserola; sbattete in detta composi-

zione, scioglietela con un quartino di latte, mischiatela pian piano finchè sarà unita la detta composizione, e mettetela al fornello con fuoco non tanto gagliardo; mescolatela sempre fintantochè la cucchiara resti inverniciata di essa crema; prima però raspateci il limone; arrivata a perfezione, mettetela in un piatto, lasciatela raffreddare, e servite. Se poi la volete a brulé, spolverizzatela con zucchero, e passatele sopra una paletta infuocata.

Crema di cannella.

Fatela come quella di limone, con questo però che nei rossi d'uova e zucchero vi poniate un pizzico di cannella spolverizzata, e dopo posto nella composizione di latte, metteteci una stecca di essa, e nell'atto che la ponete nel piatto, levatele la stecca di cannella.

Crema di pistacchi.

Prendete due once di pistacchi, scottateli con acqua bollente, e pelateli, e pestatene un'oncia e mezza, e passateli per lo staccio, metteteli nella composizione de' rossi d'uova, zucchero, ec. Scioglieteli con un quartino di latte, stringetela, ponetela nel piatto, lasciatela raffreddare, e sopra poneteci la mezz'oncia di pistacchi intieri in piedi, e servite.

Crema alla mosaica.

Prendete due once di candito, mezz'oncia di amandorle e mezz'oncia di pignoli, abbrustolite gli uni e gli altri, tritateli insieme col candito, mettete tutto nella composizione delle uova e latte, fatela stringere, dopo ponetela nel piatto, ec.

Crema alla tedesca.

Prendete amandorle dolci abbrustolite e tritate, savaiardi e candito tritato: prendete mezzo bicchiere di vin di Cipro, ponetelo nel quartino, e terminatelo ad empire di latte, ponete il tutto nella casserola, ove sono le uova preparate, ec.; stemprate bene ogni cosa, fatela come le altre.

Crema leggiera.

Mettete in una casserola tre quartini di latte con zucchero; scorza di cedro verde, ed acqua di cedro: fate bollire il tutto insieme, e ridurre a metà, ritirandolo poi dal fuoco per metterlo a raffreddare: stemprate in una casserola un cucchiajo di farina con sei rossi d'uova, i di cui bianchi metterete a parte, indi versate la vostra crema a poco a poco stemprandola colli detti sei rossi, poi passatela alla stamigna, e fatela cuocere al bagno maria; quando sarà cotta e rappresa come bisogna, levatela dalla cottura, e sbattete i bianchi d'uova messi a parte, finchè siano ben elevati; mettetevi del zucchero fino, e coprite la crema coi bianchi d'uova in forma di piramide, mettetevi zucchero fino sopra, e fate cuocere sotto un coperchio da tortiera a fuoco lento, e servite d'un bel colore.

Crema bachiùe.

Mettete in una casserola tre quartini di vino bianco, due scorze di cedro verde, un pugillo di coriandri, un piccolo pezzo di cannella, e tre once di zucchero: fate bollire a piccol fuoco per un buon quarto d'ora, stemprate in un'altra casserola un cucchiajo a caffè di farina con sei rossi d'uova, poi mettetevi a poco a poco il vino già fatto bollire; allorchè sarà già mezzo freddo, passate il tutto alla stamigna, e fate cuocere la crema al bagno maria; quando sarà rappresa, mettetela al fresco finchè sia tempo di servirla.

Crema italiana.

Mettete in una casserola tre quartini di latte, fatelo bollire, mettendovi un poco di scorza di cedro verde, un pugillo di coriandoli, un piccolo pezzo di cannella, tre once di zucchero, due grani di sale; fate bollire e ridurre a metà, lasciandole poscia raffreddare; poi mettete in altra casserola un pugillo di farina stemprata con sei rossi d'uova, versandovi sopra la crema a poco a poco, rivolgendola di tanto in tanto, quindi passatela alla stamigna, aggiustandola nel piatto che dovete servire: fatela rappres-

dere nel bagno maria, e prima di servirla, passatevi sopra la paletta infuocata per darle colore.

Crema al caffè.

Mettete tre quartini d'acqua in una caffettiera, e quando bollerà, mettetevi due once di caffè, rimetatelo bene con un cucchiajo, lasciandolo che bolli, finchè siasi elevato almeno quattro o cinque volte; indi lasciatelo riposare, acciò diventi chiaro, versandolo poi dolcemente in una casserola con un boccale di latte ed un pezzo di zucchero; fatelo bollire finchè non vi resti che ciò che vi fa bisogno per la grandezza del piatto: stemperete cinque rossi d'uova con un pugillo di farina, indi con la crema, passandola alla stamigna per metterla nel piatto che dovete servire, il quale deve essere sopra una casserola dove vi sia dell'acqua vicina a bollire; coprite il piatto con un coperchio da casserola ed alquanto di fuoco sopra, e fate bollire finchè la crema sia rapresa: servite caldo.

Crema al cioccolato.

Raschiate alquanto di cioccolato, mettendolo in una casserola con un'oncia e mezza di zucchero, un boccale di latte, un quartino di fior di latte, fate bollire dolcemente finchè sia diminuito del terzo, ritiratela dal fuoco quando sarà mezzo fredda, stemperatevi cinque rossi d'uova, indi passatela alla stamigna, e fatela rapprendere al bagno maria come la precedente.

Crema fritta.

Mettete in una casserola tre cucchiaj di farina, stempratela a poco a poco con sei uovi interi, alquanto di scorza di cedro raschiata, fiori di cedro inzuccherati e pesti, un boccale di latte, alquanto di zucchero, un piccolo pugillo di sal fino; fatela cuocere ad un piccolo fuoco per mezz'ora, rimenantola sempre; quando sarà bene spessa e consistente, stendetela della spessezza d'un mezzo dito sopra d'un piatto infarinato, gettandovi sopra della farina; quando sarà fredda, tagliatela come volete, poi fatela frig-

gere in una frittura ben calda, in seguito voi l'agghiacerete, inzuccherandola, e passandovi sopra la paletta infuocata.

Crema al Caramel.

Mettete nella casserola un boccale di latte; ed un quartino di fior di latte, con un picciol pezzo di cannella, un pugillo di coriandri e scorza di cedro verde; fate bollire per un quarto d'ora, indi levatelo dal fuoco, e mettete in una pentola tre once di zucchero con mezzo bicchiere d'acqua; fatelo bollire sopra un fornello finchè sia di colore di cannella oscuro; levatelo dal fuoco, e mettevi la crema; poi rimettetela sopra il fuoco finchè il zucchero siasi stemprato colla crema; indi stemprate cinque rossi d'uova con un pugillo di farina: mettetevi a poco a poco la crema, passatela alla stamigna per farla cuocere al bagno maria come la precedente.

Crema alla Franchipane.

Mettete nella casserola due cucchiaj di farina con del cedro verde raschiato, fiori di cedro arrossiti, e trituriati ed un poco di sale, stemprate cinque novi in un boccale di latte, un poco di zucchero, fatela cuocere, rivolgendola sempre per mezz'ora; quando sarà fredda, essa servirà per far una torta di franchipane, o tartellette: per ciò fare, non avete che a metterla sopra una pasta sfogliata; quando sarà cotta, bisogna ghiacciarla col zucchero, e paletta infuocata al solito.

Le torte a la midolla di bue si fanno nella stessa maniera, con questa differenza, che avanti di ritirare la crema dal fuoco, vi aggiungerete della midolla di bue liquefatta, e passata alla stamigna; lasciandola cuocere per un momento nella crema.

Crema alla Maddalena.

Stemprate quattr'uovi con un pugillo di farina, alquanto di cedro verde raschiato, un piccolo pezzo di cannella pesta, alcuni marzapani d'amandole amare infranti, un mezzo cucchiajo d'acqua di cedro, un boccale di fior di latte, un'oncia e mezza di zucchero,

e del sale quantò un pisello; mettete il piatto sopra un fuoco lento, e versatevi la crema; quando sarà cotta, spargetevi sopra del zuccaro per ghiacciarla colla paletta infuocata.

Crema alla duchessa.

Mettete nella casserola un boccale di latte, ed un quartino di fiori di latte, un piccolo pezzo di cannella, una scorza di cedro verde, un'oncia e mezza di zuccaro; fate bollire per una mezz'ora, e diminuire di un terzo, poi passatela alla stamigna, e stempratevi a poco a poco sei rossi d'uova con un poco di farina; mettetevi alcuni marzapani d'amarle amare, due once di cioccolata ed un poco di fiori di cedro immascherati, il tutto ben triturato; fatela cuocere al bagno maria, come si è detto a quella di caffè.

Crema di riso per i convalescenti.

Prendete tre once di riso mondato e ben lavato in acqua tiepida, mettetelo a cuocere in brodo grasso; allorchè sarà cotto ed alquanto consistente, ammaccatelo con un cucchiajo, e fatelo passare alla stamigna, e fregate forte con un cucchiajo di legno; aggiugnendovi di tanto in tanto un poco di brodo caldo per ajutare a farlo passare: servitelo della spessezza di una crema doppia.

Crema di tè, serpentaria, selleri e prezzemolo.

Mettete nella casserola un quartino di fior di latte ed un boccale di latte, quattr'onze di zuccaro: fate bollire e diminuire d'un terzo.

Se la crema che vorrete fare sarà di tè, metteteciò che vi abbisogna di tè, lasciatelo bollire un momento, poi passatelo alla stamigna.

Se volete fare una crema di serpentaria, prendete due branchi, che farete bollire un mezzo quarto d'ora nell'acqua, poi fatelo bollire nella crema; bisogna lasciarlo solamente il tempo che basterà per darle gusto, e ritirarlo subito per timore che il gusto non domini; farete quella del prezzemolo e de' selleri nella stessa maniera.

La crēma essendo passata alla stamigna, stempratevi cinque rossi d' uova con un pugillo di farina, e fatelo cuocere al bagno maria come quella del caffè: se volete servirle fredde, non vi mettete nè uova, nè farina, dopo che non passate alla stamigna, e che la crema è tiepida, stempratevi del coagulo, o di pelle di volatile trituro; passate indi alla stamigna, e mettetela nel piatto che volete servire, il quale metterete sopra un poco di cenere calda, coprendolo di un coperchio con sopra alquanto di cenere calda; lasciatelo finchè la crema sia consistente, poi mettetela al freddo, finchè vogliate servirla.

Crema in forma di fiocca.

Fate bollire un boccale di latte, ed altrettanto di fior di latte, con tre onze di zucchero, finchè sia ridotto a metà, levatelo dal fuoco; quando poi sarà tiepido, fatelo rapprendere con coagulo, o con le pelli di volatile; quando sarà freddo, prendete un boccale di crema doppia, che sbatterete, ed a misura che essa fa la schiuma, levatela colla mestola per metterla sopra uno staccio sottomettendovi un piatto: continuate a sbattere la crema, finchè ne abbiate abbastanza per coprire la crema in forma di piramide unita, e servite subito.

CAPITOLO XV.

DELLE FRITELLE O BEIGNETS.

Fritelle di crema.

PRENDETE un pugillo di farina, che stemperete con tre uovi interi, e sei rossi e quattro marzapani infranti, un poco di fior di cedro confettato, altrettanto di limone confetto e trito, un quartino di fior di latte, altrettanto di latte ed alquanto di zucchero: fate cuocere il tutto al fuoco per un quarto d' ora, tanto che la crema divenghi bene spessa; mettetela a raffreddare, versandola sopra d' un piatto infarinato, mettendovi anche sopra della farina dopo averla distesa della spessezza d' un pollice; quando essa è

fredda, tagliatela in piccoli pezzi per renderli rotondi nelle mani con farina: fateli friggere con frittura ben calda ed inzuccherateli sopra, e serviteli.

Fritelle in varie maniere.

Mettete in una casserola un pezzo di butirro, un poco di cedro verde raschiato, acqua di cedro, un cucchiajo di caffè, tre once di zucchero, un poco di sale, tre quartini d'acqua; lasciate bollire tutto assieme per un momento: poi metterete dentro tanto di farina quanto ne potrà capire per far una pasta ben unita e spessa, rivolgetela bene sopra il fuoco con un cucchiajo di legno finchè si attacchi alla casserola, allora versatela prontamente in un'altra casserola, stemprandovi due uovi per volta, rivolgendo bene la pasta col cucchiajo, e continuerete a mettere due altri uovi finchè diventi molle la pasta senza che sia chiara, indi mettetela sopra un piatto, distendendola con un coltello della spessezza d'un dito; farete scaldare della frittura che non sia troppo calda, immergete il manico d'un cucchiajo da salsa nella frittura a prendere della pasta della grossezza di una noce, fatela cadere nella pentola battendo sul bordo: fatele friggere tutte così a piccolo fuoco, rivolgendole continuamente; quando sono bene elevate e di bel colore, servitele calde, dopo d'averle ben inzuccherate: se sono ben fatte, devono essere leggiere, e vuote di dentro.

Potete ancora aggiustarli altrimenti per friggere: fate de' piccoli mucchi della grossezza d'una noce gli uni vicino gli altri sopra un foglio di carta bianca, rovesciateli nella frittura mezzo calda; quando le fritelle saranno distaccate, levate la carta, e fatele friggere come sopra. Con questa stessa pasta si fanno de' piccoli pasticcetti, non essendovi altro cambiamento da farsi, che mettervi più butirro nella pasta, e farli cuocere al forno.

Fritelle di piccole focaccine.

Prendete due piccole focaccine, tagliatele per metà, togliendo la mollica, mettendovi in vece una crema cotta, oppure delle confetture; riunite insieme le

due metà, in modo che esse sembrino intiere, immergetele in una pasta fatta con farina, un poco d'olio e del sale stemprate con vino bianco, poi fatele friggere di bel colore, ghiacciandole con zucchero, e passatevi sopra la paletta infuocata.

Fritelle di pera, poma e persici.

Prendete de' pomi ranetti, tagliateli in quattro parti, toglietene la pelle ed i semi, agginstandoli con proprietà, fateli marinare due o tre ore con acquavite, zucchero, scorza di cedro verde ed acqua di cedro; quando avrauno preso gusto, lasciateli sgocciolare, poscia metteteli con farina in un pannolino bianco, rivolgeteli bene dentro, acciò siano bene infariati; fateli friggere di bel colore, ed agghiacciateli con zucchero, e paletta infuocata. Quelli di persici si fanno nella stessa maniera.

Si fanno anche delle fritelle di pera in pasta; allora iscavate il pero nel mezzo senza romperlo per toglierli i semi, pelatelo e tagliatelo in fette della spessezza di uno scudo; fateli marinare come i precedenti, poi immergeteli in una pasta fatta come quella di piccole focaccine come qui sopra, fateli friggere, e serviteli agghiacciati di zucchero.

Fritelle di melaranci, ossia portogalli.

Prendete quattro o cinque melaranci, o sia portogalli, togliete loro la superficie della scorza attorno con un piccolo coltello, poi tagliateli in quarti per toglier gli acini, e metterli a cuocere con alquanto di zucchero; fate una pasta con vino bianco e farina, un cucchiajo di buon olio con un poco di sale; stemprate bene questa pasta, e fate che sia nè troppo chiara, nè troppo corta, dimodochè versandola dal cucchiajo fili; immergetevi i pezzi di portogallo dentro per farli cuocere in una frittura finchè siano di bel colore; serviteli agghiacciati di zucchero fino colla paletta infuocata passata sopra.

Fritelle al bianco.

Mettete in una casserola tre once di farina di riso, che stemprerete con due uova, un boccale di latte

e due once di zucchero: fate cuocere sopra il fuoco, e bollendo, rivo'gete sempre per due ore finchè sia bene spessa; poi levatela dal fuoco, mettendovi un pugillo di cedro verde raschiato, fiori di cedro confettati tutti, ed un poco di sale; essendo tutto ben mischiato, stendetela sopra un piatto infarinato la crema, spargendovi sopra della farina: quando sarà fredda, tagliatela in piccoli pezzi per arrotondirla colle mani della grossezza di una palla mezzana, fateli friggere in una frittura ben calda; allorchè sono ben colorite, ritiratele prontamente per involgerle in zucchero fino.

Fritelle di ostie, o sia ubiadi bianchi.

Avrete due dozzine di ubiadi, prendetene uno, sopra il quale vi metterete alquanto di crema di franchipane, o delle confetture, bagnatene i bordi con acqua fredda, applicandovi sopra un altro ubiado, uniteli ben intorno per incollarli assieme; in questa maniera proseguite gli altri; allorchè saranno tutti fatti, immergateli in una pasta con farina, vino bianco, un cucchiajo d'olio e del sale; fateli friggere e ghiacciare con zucchero; passate di sopra la paletta infuocata.

Fritelle di foglie di vite.

Fate immergere per un'ora delle foglie di vite in un poco d'acquavite, poi fatele sgocciolare, mettendovi dentro un poco di crema di franchipane, che invilupperete bene colle foglie, poscia immergendole bene in una pasta come le fritelle precedenti, e finitele come sopra.

Fritelle delicate.

Mettete in una casserola due buoni cucchiaj di farina, che stempererete con quattro uovi interi, un poco di sale, due once di zucchero, del cedro verde raschiato, un mezzo cucchiajo d'acqua di cedro, un quartino di latte, ed altrettanto di fior di latte: fate cuocere a piccol fuoco, rivolgendo sempre; quando sarà cotta e bene spessa, stendetela sopra un piatto che sia infarinato; subito che sarà fredda, tagliatela in pezzi con un tagliettu da pasta a piccoli pasticci,

immergendo ciascun pezzo nella pasta fatta come segue :

Mettete in una casserola due cucchiaj di farina , un cucchiajo d'acquavite ed un poco di sale , stemperate con due uovi ; fatele friggere, e servitele ghiacciate di zucchero , facendovi passare la paletta infuocata sopra.

Fritelle di pasta.

Mettete sopra una tavola mezza libbra di farina , del butirro grosso come un uovo , un buon pugillo di sale e circa un mezzo bicchiere d'acqua ; impastate bene il tutto , poi stendetela molto sottile , tagliandola con il coltello , con cui si taglia la pasta a pasticci : mettete su di ciascun pezzo un poco di crema di franchipane , sopra mettendovi un altro pezzo di pasta come sotto ; bagnatene i bordi , incolandoli assieme , e premeteli all'intorno ; fatele friggere di bel colore dorato , ghiacciate il disopra con del zucchero , e la paletta infuocata.

Fritelle di pane.

Fate bollire un quartino di latte e ridurre a metà con alquanto di zucchero , un pugillo di sale , un mezzo cucchiajo d'acqua di cedro , ed un poco di limone verde trito ; prendete della mollica di pane tagliata della grandezza d'uno scudo ed il doppio più spessa ; mettetela nel latte per farla bagnare un momento ; quando che saranno inzuppate le fette di pane , mettetele a sgocciolare , poi infarinatete e fatele friggere , agghiacciandole con zucchero , e la paletta infuocata sopra.

Fritelle alla crema ghiacciata.

Mettete in una casserola un quartino di fior di latte , ed altrettanto di latte , un poco di sale , un pugillo di limone verde trito finissimo , fate bollire e ridurre a metà , poi aggiugnete tre grandi cucchiaj di farina , che stempererete diligentemente al fuoco colla crema , e rivolgerete fuo a che sia ben consistente , levatela dal fuoco per metterla sulla tavola ; stendetela bene con un leguo sìachè sia sottile più

d'unc scudo, tagliatela poi in quadro, facendola friggere ed agghiacciare col zuccaro, e paletta infuocata sopra.

Fritelle di spinaci vestite.

Prendete il verde degli spinaci, lavatelo bene, e poi scottatelo con acqua bollente, spremetelo e tritatelo. Prendete una casserola con due once di butirro, fatelo liquefare, poneteci maggiorana tritata, sale e spezieria dolce, un' oncia di zuccaro e raspatura di limone; fate incorporare bene tutto, poneteci poi un bicchiere di latte, fatelo asciugare; prendete due uova sbattute, mischiateli nella detta composizione, fatela stringere, quindi ponetela in un piatto, mettetela nella pasta; fate le fritelle in questa forma che più vi piacerà, ec.

Fritelle di riso.

Prendete una libbra di riso, fatelo cuocere con sale; e cotto, fate che resti asciutto; prendete tre once di amandorle dolci, pelatele e pestatele ed affinatele bene, mischiatele poi col riso cotto, metteteci una mezza libbra di farina, cannella e raspatura di limone; unite insieme ogni cosa; prendete un piatto piano, metteteci la detta pasta, spianatela eguale con farina; prendete la padella, poneteci l'olio o butirro, fatelo bollire, e con il manico del cucchiajo dividete la pasta, ponetela nella padella, fatela friggere, ec.

Fritelle di fichi.

Prendete li fichi freschi di qualunque qualità, mondate li, poneteli in fusione nel rosolio, fateli poscia scolare, e se sono grossi, divideteli in quarti, e se piccoli, a metà; metteteli in pastella pochi alla volta, frigeteli, ec. Si possono fare nella stessa maniera, ma che non siano stati in fusione nel rosolio.

CAPITOLO XVI.

DEGL' INTINGOLI.

Intingolo di tartufi.

PELATE de' tartufi mezzani, quali poscia taglierete in fette, mettendoli in una casserola con un piccolo pezzo di butirro, un mazzetto con prezzemolo, cipollette, un mezzo bacello d'aglio, due garofani; passate il tutto sopra il fuoco, aggiugnendovi un pugillo di farina, bagnandola con un bicchiere di brodo ed altrettanto di vino bianco; fate cuocere per un'ora a piccol fuoco; disgrassate, ed aggiugnetevi un poco di sugo colato, sale e pepe rotto.

Intingolo di funghi, prugnole e spognuole.

Mettete dei funghi mondati in una casserola con un pezzo di butirro, un mazzetto di prezzemolo e cipollette, passateli al fuoco, mettendovi un pugillo di farina; bagnate con un bicchiere di brodo ed un mezzo bicchiere di vino bianco con altrettanto sugo colato, e fatelo cuocere per lo spazio di un'ora; disgrassatelo, aggiugnendovi poscia un poco di sugo colato se ne avete, in difetto, vi metterete alquanto più di farina: quando lo passerete al fuoco, conditelo di sale e pepe rotto.

Gl'intingoli di prugnoli e di spognuole si fanno nell'istesso modo, solo proccurando che le spognuole sieno ben lavate e sbattute in più d'acque per farne escire l'arena.

Intingolo di cipolle.

Voi avete trovato la maniera di farlo alla pag. 253, e lo servirete con del pollame cotto allo spiedo, o alla *braise*, o tal carne di beccaria che vorrete.

Intingolo di gamberi.

Dopo di averli fatti bollire un momento nell'acqua, e mondate le codè, le quali metterete in una casserola con un mezzo bicchiere di vino bianco ed altrettanto brodo, con un bicchiere di sugo colato,

fate bollire per lo spazio d' un quarto d' ora, e servite con ciò che vorrete: se volete servire con sugo colato di gamberi, voi le farete cuocere con alquanto di brodo e vino bianco: quando non vi sarà quasi più di salsa, le metterete in un sugo colato di gamberi, fatto come quello che si è spiegato alla pag. 213.

Intingolo di pistacchi.

Prendete un mezzo pugillo di pistacchi, che metterete per un momento nell'acqua bollente per levar loro la pelle; gettateli a misura nell'acqua fresca, lasciandoli sgocciolare; indi metteteli in una salsa fatta con buon sugo colato.

Intingolo di fegati.

Togliete l'amara dai fegati, lasciandoli interi; fateli imbianchire un momento nell'acqua bollente, mettendoli poscia in una casserola con due cucchiaini a intingolo di sugo colato, un mezzo bicchiere di vino bianco ed altrettanto brodo, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un mezzo bacello d'aglio, sale e pepe rotto; fateli bollire una mezz'ora, poi disgrassateli, e serviteli colla carne che vorrete, e soli per tramesso.

Intingolo di cavoli.

Fate bollire nell'acqua per una mezz'ora la metà d' un cavolo mezzano, ritiratelo nell'acqua fresca, poscia premetelo bene, e cavatene l'occhio: triturate un poco di cavolo, e mettetelo in una casserola con un pezzo di burro, passandolo al fuoco; mettetevi un buon pugillo di farina, bagnando con brodo, e sugo, finchè ve ne sia abbastanza per dar un color dorato all'intingolo; fate bollire a piccol fuoco finchè il cavolo sia cotto e ridotto in salsa corta; condite di sale, pepe rotto ed un poco di noce moscata raschiata. Servite sotto la carne che vorrete.

Intingolo di erbe.

Mettete in una casserola dell'acetosa, lattuga, cerfoglio, cipollette e porcellana, il tutto ben lavato, triturato e premuto con un buon pezzo di burro,

passandolo al fuoco finchè non vi sia più acqua, mettendovi un pugillo di farina; bagnate con brodo e sugo colato, sale e pepe rotto; fate cuocere bene tutto insieme, e servite in salsa corta.

Se fosse in magro, dopo avervi messo la farina, bagnate con brodo magro, facendo bollire finchè le erbe siano cotte, e che non vi resti più salsa; mettetevi poscia l'unione di tre rossi d'uova, quali farete stemprare con crema o latte, facendoli unire assieme al fuoco senza bollire.

Intingolo di latte di carpio.

Fate imbianchire per un momento all'acqua bollente il latte di due carpio, mettendolo in una casserola con due cucchiaini di sugo colato, un mezzo bicchiere di vino bianco ed altrettanto brodo, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un mezzo baccello d'aglio; fate bollire per un quarto d'ora, conditelo di sale e pepe rotto.

Se sarà in magro, mettete in una casserola due cipolle in fette, una radice, una pastinaca tagliata in pezzi, un mazzetto di prezzemolo, un poco d'aglio, due garofani, una mezza foglia di lauro, timo, basilico ed un pezzo di butirro, passandola al fuoco, mettendovi un pugillo di farina bagnata con un bicchiere di vino bianco ed altrettanto brodo magro; fate bollire tutto insieme e ridurre a metà; passate la salsa alla stamigna, mettendovi il latte de' pesci carpio per farlo bollire insieme un quarto d'ora, aggiugnendovi avanti di servire l'unione di tre rossi d'uova stemprati con crema, o latte, sale e pepe rotto, fate unire il tutto insieme al fuoco senza lasciar bollire.

Intingolo misto.

Mettete in una casserola de' funghi tagliati in quattro, de' fegati grassi, due o tre fondi di carciofi cotti a metà nell'acqua, e tagliati in pezzi, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un mezzo baccello d'aglio ed alquanto di butirro; passate il tutto al fuoco, mettendovi un pugillo di farina; bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco, brodo ed un poco

di sugo colato, facendo cuocere per una mezz'ora, disgrassate poscia e condite di sale e pepe rotto. Se voi avete delle uova piccole, le farete bollire nell'acqua per toglier loro la piccola pelle, poi le metterete nell'intingolo: se non ne avete dei naturali e ne volete fare degli artificiali, prendete due rossi d'uova duri, che pesterete, aggiugnendovi un rosso d'uovo crudo, un poco di sale fino; metteteli sopra una tavola infarinata, volgendoli come una piccola salsiccia, e poi tagliateli in pezzi di eguale grandezza, ed arrotondate ciascun pezzo colla palma della mano; a misura che li farete, metteteli sopra di un piatto infarinato: allorchè saranno tutti finiti, metteteli per un momento nell'acqua bollente: dopo ritirateli nell'acqua fresca, e fateli sgocciolare avanti di metterli nell'intingolo. Se volete mettere quest'intingolo al bianco, non vi metterete punto di sugo colato; avanti di servire vi metterete l'unione di tre rossi d'uova con crema.

Intingolo di tellina.

Essi si aggiustano in magro, come viene spiegato alla pag. 205. In grasso, mettete in una casserola alcuni funghi, un mazzetto di prezzemolo, cipollette ed un bacello d'aglio, due garofani, un piccolo pezzo di butirro, due cipolle in fette ed una radice; passate il tutto al fuoco finchè sieno coloriti; mettetevi un pugillo di farina, bagnate con un bicchiere di vino bianco, alquanto di acqua della tellina e del sugo; fate bollire una mezz'ora, poi disgrassate, aggiugnendovi un poco di sugo colato, e se non ne avete, mettete un poco più di farina e di sugo; fate ridurre la salsa passandola alla stamigna, mettendovi le telline senza conchiglie: dopo di averle aperte sul fuoco, mettetevi un poco di pepe rotto e del sale, se l'acqua delle telline non ha sufficiente salato la salsa.

Intingolo d'olive.

Prendete trenta olive, che tagliarete una per volta, girando attorno il nocciolo in maniera che tutta la polpa resti insieme attaccata; mettetelo a misura nel

l'acqua, è bene sgocciolate, mettele in una buona salsa di un sugo colato di vitello condito di buon gusto.

Intingoli di Salpicon.

Mettete nella casserola un'animella di vitello imbianchita, due fondi di carciofi imbianchiti, e funghi, il tutto tagliato in dadi, con un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un mezzo bacello d'aglio, garofani, mezza foglia di lauro, un poco di basilico ed un pezzo di butirro; passatela al fuoco, poi mettetevi un buon pugillo di farina; bagnate con sugo, vino bianco, un poco di brodo, sale e pepe rotto; fate cuocere e ridurre in salsa corta: disgrassate prima di servire.

Intingoli di marroni.

Levate la prima scorza a cinquanta marroni, metteteli in una pentola pertugiata per rivolgerli sul fuoco, finchè possiate toglier loro la seconda pelle, indi metteteli in una casserola con un mezzo bicchiere di vino bianco, due cucchiaj di sugo colato, un poco di brodo e del sale, e fate cuocere e ridurre in salsa corta; procurate che siano ben cotti ed interi.

Coll'occasione che si è parlato dei cocomeri, cardi, ostriche, selleri, indivie, lattughe e rape, si è pur anche insegnato la maniera di farne degli intingoli.

CAPITOLO XVII.

DELLE ARROSTITE.

Arrostita di prosciutto.

QUESTE si fanno tagliando sei o sette fette di pane della larghezza di due buone dita, passatele nel butirro, finchè siano di un bel colore dorato, indi tagliate altrettante fette di prosciutto della medesima grandezza, levate loro il sale, facendole stare nell'acqua un'ora (se non fosse per sorte fresco), indi metteste la casserola col prosciutto sopra un piccolo fuoco per un'ora; quando sarà cotto, toglietelo dalla

casserola, e mettete in essa un pugillo di farina per far un piccol rosso, bagnarando con brodo senza sale, ed un poco d'aceto; fate bollire per un buon quarto d'ora; dopo di aver disgrassato, passate questa salsa alla stamigna ed aggiustate il prosciutto sopra le fette di pane e la salsa sopra con alcuni graui di pepe rotto.

Arrostite alla ventresca.

Tagliate delle fette di pane della larghezza di due dita e di eguale grandezza, mettetevi sopra della ventresca a sufficienza tagliata in piccoli dadi e stemprata con un uovo crudo, prezzemolo, cipollette, una cipollina, il tutto ben trito e del pepe rotto, fatele friggere a piccolo fuoco, e servite con una salsa chiara ed un poco di aceto.

Altra arrostita alla ventresca.

Bisogna avere un pane molle di una libbra, lungo e ben fermo, tagliatelo dei due canti, ed inlardate tutto il mezzo con ventresca tagliata in pezzi, indi avrete un coltello ben affilato e taglierete il pane in fette della spessezza di due scudi; immergete queste fette in uovo sbattuto, e mettetele a misura in una frittura che non sia troppo calda; fatele friggere dolcemente a piccol fuoco finchè siano di un bel colore dorato, e servite con una salsa chiara, un poco di aceto e pepe rotto.

Arrostite di acciughe.

Si fanno colla mollica di pane passate al butirro: aggiusterete sopra mezza dozzina d'acciughe ben lavate e tagliate in fili ben sottili in tutta la sua lunghezza, condite le arrostitite con olio, aceto e pepe rotto.

Arrostite di rognone di vitello.

Esse si fanno tagliando della mollica di pane della stessa grandezza come le precedenti, mettendovi sopra la farsa di un rognone di vitello cotto allo spiedo, che voi triturerete con altrettanto di sugo grasso, prezzemolo, cipollette ed una cipollina trita, sale e

pepe, unite con quattro rossi d'uova, sbattendo bene i bianchi; mettete questa farsa sopra le arrostitite; unite il disopra con un coltello immerso nell'uovo sbattuto, coprite con pane pesto, fatelo cuocere in una tortiera con fuoco sotto e sopra, servitelo con una piccola salsa chiara un poco rilevata con acido e pepe.

Arrostitite agli spinaci ed a' fagioli verdi.

Essi si fanno con un intingolo di spinaci fatto di buon gusto e ben consistente, vi metterete due rossi d'uovo crudi, aggiustate gli spinaci sopra le fette di pane tagliato come le precedenti, unite con un coltello immerso nell'uovo, coprendo il disopra con pane pesto; fatelo friggere e servitele senza salsa.

Le arrostitite di fagioli verdi si fanno nello stesso modo come quelle degli spinaci.

Arrostitite ai cocomeri.

Fate un intingolo di cocomeri, come quello alla pag. 245; quando sarà fatto e ben unito, mettetevi tre rossi d'uova, aggiustatelo sopra della mollica di pane, e finite come si è detto degli spinaci.

Arrostitite d'ogni sorta di carne.

Prendete di qualsivoglia sorta di carne, che avrete già levato dalla tavola, tagliatele in piccoli dadi per farne un intingolo ben legato, e quando sarà freddo, mettetevi due rossi d'uova crudi: aggiustate la carne sopra della mollica di pane, fatele friggere di bel colore, e servite colla salsa chiara.

Arrostitite alla minima.

Tagliate de' pezzi di pane della larghezza di due dita ed un poco più lunghi, e della spessezza di due scudi, metteteli in una casseruola con olio per passargli ad un piccol fuoco, volgendoli di tanto in tanto finchè siano di un bel colore dorato, aggiustateli nel piatto, mettendovi sopra dei fili d'acciughe ed olio, che già vi ha servito a passare le arrostitite, con della cipollina, prezzemolo, *echalote* ed un baccello d'aglio, il tutto triturato, una mezza foglia di

lauro, timo, basilico in polvere, pepe rotto ed alquanto d'aceto; fate bollire il tutto per un momento ed aggiustate sopra le arrostiti, e servite freddo.

CAPITOLO XVIII.

DELLE SALSE.

Salsa alla ravigotte.

METTETE in una casseruola un bicchiere di buon brodo, un cucchiajo a caffè d'aceto, sale, pepe rotto e del butirro come una noce, stemprate con farina due pugilli d'erbe, come pimpinella, cerfoglio, civetta e nasturzio: fate bollire un momento nell'acqua queste erbe, premetele bene e poscia trituratele ben fine, mettendole nella salsa, facendo unire bene la medesima sopra il fuoco per servirla sopra ciò che vorrete: se vi metterete dette erbe ancora crude, ve ne vuole la metà di meno.

Salsa alla spagnuola.

Essa si fa mettendo del sugo colato in una casseruola con un buon bicchiere di vino bianco, ed altrettanto di buon brodo, un mazzetto di prezzemolo, cipolletta, due bacelli d'aglio, due garofani, una foglia di lauro, un pugillo di coriandri, due cucchiaj d'olio, una cipolla in fette, una radice ed una mezza pastinaca; fate bollire per due ore ad un piccol fuoco, indi disgrassate la salsa per passarla alla stamigna; condite con un poco di sale e pepe rotto, e servite per ciò che volete.

Salsa alla sultana.

Mettete in una casseruola un boccale di brodo con un bicchiere di vino bianco, due fette di cedro senza scorza, due garofani, un bacello d'aglio, una foglia di lauro, prezzemolo, cipollette, una cipolla ed una radice; fate bollire per lo spazio di un'ora e mezza, e ridurre in una salsa consistente, passandola alla stamigna e mettendovi del sale, pepe rotto, un rosso d'uovo duro triturato, un pugillo di prezzemolo imbiauchito triturato fino.

Salsa all' alemanna.

Mettete in una casseruola un poco di sugo colato con altrettanto di brodo, un pugillo di prezzemolo imbianchito e ben triturato, due fegati di pollame cotto, un' acciuga e de' capperi, il tutto triturato, del butirro grosso come la metà d' un uovo, sale e pepe rotto; fate unire la salsa al fuoco, e servite con quello che più vi piacerà.

Salsa all' inglese.

Triturate due rossi d' uovo duri, mettendone la metà in una casseruola con un' acciuga e capperi triti, un bicchiere di brodo, alquanto di sale, pepe rotto e del butirro grosso come la metà d' un uovo, stemprandovi dentro un pugillo di farina; fate legare la salsa sopra il fuoco, aggiustandola sopra ciò che vorrete, mettendola sopra la carne, con il restante dell' uovo duro ben triturato; questa salsa è buona per mascherare degli *entrées* che non fanno bella comparsa.

Salsa bianca ai capperi ed acciughe.

Mettete in una casseruola del butirro quanto un uovo, che mischierete con un pugillo di farina stemprata con un bicchiere di buon brodo, un' acciuga trita, dei capperi fini che siano intieri, sale, pepe rotto e due cipollette intiere; fate unire la salsa al fuoco, levate le cipolle avanti di servire.

Salsa alla cittadina.

Fate bollire a piccol fuoco per una mezz' ora un bicchiere di vino bianco con altrettanto sugo, due buoni pugilli di pane pesto fino, del butirro grosso come una noce, due cipolline, prezzemolo, *echalote*, sale e pepe rotto, e servendo, mettetevi alquanto di sugo d' agresto.

Salsa al carpio.

Essa si fa mettendo nel fondo di una casseruola alquanto di lardo, con alcune fette di vitello, tre o quattro pezzi di carpio, una cipolla, due cipolline ed una radice, passando il tutto ad un fuoco lento

per lo spazio di una mezz'ora; quando sarà alquanto già attaccato alla casseruola, bagnate con un bicchiere di vino bianco, due cucchiaj di sugo colato ed altrettanto di brodo; fate bollire ogni cosa insieme e ridurre alla consistenza d'una salsa, disgrassatela in appresso, e passatela alla stamigna, conditela di sale e pepe rotto.

Salsa all'italiana in grasso ed in magro.

Mettete in una casseruola due buoni cucchiaj d'olio fino, due funghi triti, un mazzetto di prezzemolo, cipollette; una mezza foglia di lauro, un bacello d'aglio e due garofani, passate il tutto sopra il fuoco, e mettevi un pugillo di farina; bagnate con vino bianco ed altrettanto brodo, con alquanto di sugo colato, sale e pepe rotto; fate bollire per lo spazio di una mezz'ora, disgrassate poscia la salsa, togliendole il mazzetto, e servite.

Se volete farla in magro, vi metterete del brodo magro, ed in vece del sugo colato, aggiugnetevi un poco più di farina con due o tre cucchiaj di sugo di cipolle.

Salsa ai piccoli uovi.

Mettete in una casseruola un bicchiere di brodo con alquanto aceto, sale, pepe rotto, tre rossi d'uova duri trituriati e del butirro grosso come la metà d'un uovo stemprato con un piccolo pugillo di farina; fate unire il tutto sopra il fuoco e servite per ciò che volete.

Salsa piccante.

Mettete nella casseruola un pezzo di butirro con due grosse cipolle tagliate in fette, una pastinaca, una carota, un poco di timo, lauro, basilico, due garofani, due cipolline, un bacello d'aglio, prezzemolo e cipollette, passate il tutto insieme al fuoco finchè sia ben colorito, poi mettetevi un pugillo di farina, bagnate con brodo ed un cucchiajo a bocca d'aceto; fate bollire a piccol fuoco, disgrassate e

passate alla stamigna, condite di sale e pepe rotto. Servitevi di questa salsa per tutto ciò che ha bisogno di essere rilevato.

Altra salsa piccante.

Fate bollire un quartino di vino con altrettanto brodo, e quando sarà ridotto a metà, vi metterete una cipollina, un poco d'aglio, un pugillo di erbe d'insalata, il tutto triturato ben fino; fate bollire per un momento, mettendovi poscia del butirro come una noce stemprato con un piccol pugillo di farina, sale, pepe rotto; facendo ben unire il tutto sopra il fuoco.

Salsa piccante fredda.

Pestate finissimamente un buon pugillo di erbe d'insalata con mezzo bacello d'aglio e due cipolline: stemprate il tutto con alquanto di senape, olio, aceto, sale e pepe rotto.

Salsa all'agnello.

Prendete un pezzo di butirro grosso come un uovo, che stempererete con prezzemolo, cipolletta, *echalote* triti e due pugilli di pane pesto ben fino: mettete il tutto in una casseruola con un bicchiere di brodo, altrettanto di vino bianco, faccendolo alquanto bollire; condite di sale e pepe rotto, ed in servendo aggiugnete un poco di sugo d'agresto.

Salsa alla regina.

Mettete nella casseruola un pezzo di butirro con alcuni funghi, una cipolla, una carota, una pastinaca ed un mezzo bacello d'aglio: passate il tutto al fuoco, mettendovi un pugillo di farina stemprato con un gran bicchiere di brodo ed altrettanto di vino bianco; fate bollire il tutto per lo spazio d'un'ora; poi disgrassate la salsa e passatela alla stamigna: indi fate bollire un quartino di latte con pane pesto, tanto come la metà d'un uovo; allorché il pane sarà ben inzuppato nel latte, passatelo in una stamigna, premendolo forte con un cucchiajo, e quindi mettetelo nella salsa con sale e pepe rotto.

Salsa alla provinciale.

Triturate del prezzemolo, cipollette, un bacello d'aglio e due funghi, poscia metterete il tutto in una casseruola con alquanto d'olio per passarla al fuoco, bagnate con un quartino di vino bianco, alquanto di brodo, sale e pepe rotto, facendola ridurre in una salsa, quindi disgrassatela avanti di servire.

Salsa al sugo di melarancio.

Mettete in una casseruola un mezzo bicchiere di brodo con altrettanto di sugo ed alcune fette di melarancio acido, del butirro tanto come la metà di un uovo stemprato con alquanto di farina, sale e pepe rotto, indi fate il tutto unire al fuoco, premetevi in fine il sugo di un melarancio acido.

Salsa rossa ai capperi ed acciughe.

Mettete in una casseruola un pezzo di butirro che stempererete con un pugillo di farina, un'acciuga trita, sale e pepe rotto, capperi fini intieri, due cipollette intiere; bagnate a poco a poco con del sugo fino a tanto che ne sia abbastanza per dare un bel color rosso alla salsa, la quale farete unire ben al fuoco; se la salsa fosse alle volte troppo consistente, mettetevi alquanto di brodo: quando vorrete servire, cavate le cipollette.

Salsa alla Remoulade.

Mettete nella casseruola una cipolletta, prezzemolo, *echalote*, un bacello d'aglio, un'acciuga e de' capperi, sale e pepe rotto, stemprate il tutto con un poco di senape, olio ed aceto.

Salsa alla Rocamboles.

Mettete nella casseruola un mezzo bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo, due o tre cucchiaj di sugo colato, sale e pepe rotto; fate bollire il tutto insieme per lo spazio d'un quarto d'ora, poi mettetevi cinque o sei *rocamboles*, cioè cipollette che vengono dalla Spagna.

Salsa al pepe.

Mettete nella casseruola del butirro tanto come un uovo, due o tre cipolle in fette, carote e pastinache tagliate in fette, un bacello d'aglio, due cipolline, due garofani, una foglia di lauro, timo, basilico: passate il tutto al fuoco finchè cominci a colorirsi, mettendovi un buon pugillo di farina; bagnate con un bicchiere di vino rosso ed un bicchiere d'acqua, un cucchiajo d'aceto, facendo bollire il tutto per una mezz'ora; disgrassate e passate alla stamigna, mettendovi del sale e pepe rotto. Servitevi di questa salsa per tutto ciò che ha bisogno di essere rilevato.

Salsa al montone.

Mettete in una casseruola della cipollina trita con pochissimo aglio, che unirete assieme alla cipollina, mettendo, per stemprare ogni cosa, un cucchiajo di brodo, aggiugnendovi due cucchiaj di sugo colato con sale e pepe: poi fate bollire questa salsa per un momento, passandola alla stamigna in un'altra casseruola, ed avanti di servirla la farete scaldare un momento.

Salsa mista.

Prendete del prezzemolo, cipollette, funghi ed un bacello d'aglio ben trituro, passate il tutto al fuoco dentro in una casseruola con alquanto di butirro, mettendovi un pugillo di farina e bagnandola con del buon brodo. Quando sarà cotta la salsa e di già ridotta a metà, aggiungetevi due piccoli cocomeri ben triti, ed un'usione di tre rossi d'uova stemprati con brodo: fate unire bene la salsa, condite di buon gusto, e servitela per ciò che più vi aggradirà.

Salsa appetitiva.

Prendete di ogni sorta di erbe piccole e fornitura d'insalata, di ciascuna secondo la loro forza, e dopo d'averle mondate e lavate, mondatevi tre cipolline, facendo bollire il tutto per un momento in una pen-

tola, indi ritiratele in acqua fresca, e dopo di averle ben premute bisogna metterle in un mortajo, e pestare il tutto ben fino; poscia mettete ogni cosa in una casseruola con un cucchiajo di brodo e due di sugo colato; stemprando il tutto bene e passando la salsa alla stamigna, in un'altra casseruola, mettendovi del sale e pepe rotto, alquantò di butirro ed un cucchiajo a caffè di senape, facendo unire bene la salsa senza che bolla.

Salsa in bianco di grasso ed in magro.

Mettete in una casseruola, se in grasso, del brodo grasso, e se in magro, del brodo magro, con del pane pesto, un mazzetto guernito di prezzemolo; cipollette, aglio, cipolline, timo, lauro, basilico, garofani, noce moscata, alcuni funghi intieri, un bicchiere di vino bianco, sale e pepe; fate bollire il tutto assieme e ridurre a metà; indi passando la salsa alla stamigna per estrarne come un sugo colato.

Quando sarete vicino a servirvene metterete l'unione di tre rossi d'uova con crema, facendoli unire alla salsa sopra il fuoco, e badate bene che la salsa non si rappigli.

Di questa salsa vi potrete servire per tutte le carni e pesci che vorrete mettere in bianco.

Salsa all'agresto.

Metterete in una casseruola due cucchiaj di sugo d'agresto, altrettanto di sugo colato, sale, pepe rotto, della cipollina trita fina, fate che questa salsa sia ben chiara facendola scaldare, e servitevene per la carne cotta alla graticola.

Altra salsa alla provinciale.

Mettete in una casseruola due cucchiaj d'olio fino, della cipollina e funghi trituriati, due bacelli d'aglio intieri, passate il tutto al fuoco, mettendovi un pugillo di farina, bagnate con brodo ed un bicchiere di vino bianco, sale pepe rotto, un mazzetto di prezzemolo, cipollette: fate bollire il tutto insieme a piccolo fuoco per mezz'ora: disgrassatela e non lasciate che ciò che vi abbisogna d'olio, acciocchè sia per-

lata e leggera, levatevi il mazzetto e l'aglio, servendo con ciò che giudicherete a proposito.

Salsa Robert Bourgeoise.

Mettete in una casseruola alquanto di butirro con un cucchiajo a bocca di farina; fate arrossire la farina a piccol fuoco: quando sarà di bel colore, mettetevi tre grosse cipolle triturate fine e del butirro a sufficienza per far cuocere dette cipolle, indi bagnate con brodo, disgrassando la salsa e lasciatela bollire per lo spazio di mezz'ora; quando sarete vicino a servire, mettetevi sale, pepe rotto, aceto e senape. Vi servirete di questa salsa per il porco fresco e per il pollo d'India.

Salsa alla crema.

Mettete in una casseruola alquanto di butirro, prezzemolo, cipollette e cipolline, il tutto triturato, un bacello d'aglio intiero: passate il tutto sopra il fuoco, mettendovi un buon pugillo di farina, bagnando con della crema, oppure del latte e fatela bollire un quarto d'ora, passandola poscia alla stamigna in un'altra casseruola: quando sarete vicini a servire, mettete un poco di butirro con un pugillo di prezzemolo imbianchito e triturato fino, sale e pepe rotto; fate unire la salsa sopra il fuoco; vi servirete di questa salsa per ogni sorta d'entrées al bianco.

Salsa piccante alla marchesa.

Mettete nella casseruola due buoni pugilli di pane pesto ben fino, del butirro tanto come una noce, un cucchiajo a bocca d'olio fino, della cipollina trita, sale, pepe rotto e del sugo d'agresto a sufficienza per chiarificare la salsa, fatela scaldare al fuoco per unirla, rivolgendola sempre con un cucchiajo. Questa salsa la potrete servire in grasso ed in magro per ogni sorta di vivande che hanno bisogno di una salsa piccante.

*Salsa al petit maître che serve per ogni sorta
di pollame e selvaggiune.*

Mettete in una casseruola un bicchiere di vino bianco, la metà d'un cedro tagliato in fette, un poco di pane pesto fino, due cucchiaj a bocca d'olio fino, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, due bacelli d'aglio, alquanto di serpentaria e due garofani, un poco di brodo, sale e pepe rotto; fate bollire il tutto insieme a piccolissimo fuoco per un quarto d'ora, disgrassando poscia la salsa e passatela alla stamigna: vi servirete di questa salsa per ciò che vorrete, sia pollame o cacciagione.

*Salsa bachique, che può servire la salsa
verde e piccante.*

Mettete in una casseruola un cucchiajo d'olio fino, un quartino di brodo, un boccale di vino bianco: fate bollire il tutto insieme e ridurre quasi a metà, indi mettetevi della cipollina, nasturzio, serpentaria, cerfoglio, prezzemolo, cipolletta, un poco d'aglio, il tutto ben triturato assieme, sale e pepe rotto: fate bollire il tutto per un momento e servite; se voi avete un poco di sugo colato da mettervi nella salsa, sarà meglio.

Questa salsa può servire per una salsa verde e piccante per ogni vivanda che più vi aggradirà.

Salsa verde all'acetosa.

Pestate un pugillo d'acetosa, in un mortajo, spremetene il sugo, indi passatelo allo staccio; mettetevi dentro del buon butirro maneggiato con farina, sale e pepe grosso; fate legare la salsa sul fuoco e servitevene tanto di grasso, come di magro.

Salsa semplice.

Estratto il sugo dal vitello e dal prosciutto, bagnate con un bicchiere di vino di Scianpagna, brodo ed un poco di riduzione. Fate bollire ogni cosa a fuoco lento. Come la salsa è ridotta, fate imbianchire ogni

sorta di erbe fine, come pimpinella, cerfoglio, menta romana e civetta. Mettetele di poi nell'acqua fresca, sgocciolate bene, poscia passatele per la stamigna col sugo di un limone, sale e pepe grosso per finire.

Salsa alla mosaica.

Prendete una casseruola, metteteci aceto, due oncie di zucchero, mezzo mostacciolo di Napoli pestato, amandorle bianche tritate, pignoli abbrustoliti color di cannella, candito tritato a dadi ed un cazzeruolo di latte ed un poco di raspatura di limone; fate che alzi il bollore, mescolatelo bene, servitene per biscotti, ec.

Quivi io terminerò la mia istruzione di cucina, per passare ad un'altra che sarà molto necessaria per i cuochi e per le signore cittadine che si dilettono di fare della pasticceria, confetture e dei rattafia di ogni sorta: s'apprenderà la maniera di far le composte di ogni specie, e come si può mettere a profitto ogni sorta di frutta, che la divina Provvidenza ci somministra: dopo di avervi spiegato la maniera di servire le buone tavole in ogni genere di frutta ed i cangiamenti che si possono fare in confetture secche e liquide ed in liquori: io finirò per le persone che non vogliono spender molto in confetture e che saranno contente d'approffittarsi nell'inverno de' frutti che la terra avrà prodotti nell'estate.

IL CUOCO

PASTICCIERE

CAPITÓLO XIX.

DELLA PASTICCIERIA.

NON voglio ora qui descrivere ogni sorta di pasta, basta che un cuoco possa servire una tavola cittadina e che sappia fare delle torte in varie maniere per *entrées* e per tramesso, in grasso ed in magro e delle pasticcerie fredde.

Per tramesso, che si serve più volte pel mezzo, l'essenziale è di procurar di fare la pasta nella maniera che spiegheremo. Per la cottura delle carni che devono mettersi in pasta, l'essenziale è di sapere quanto tempo a loro abbisogna per esser cotte alla *braise*, non lasciarle che una mezz'ora di più nel forno. Vi è anche un'altra cosa, molto essenziale per quelli che fanno le paste, la quale è di saperle governare e conoscere il forno di cui si servono. A tal effetto, se saranno pezzi grossi, per farli cuocere farete scaldare il forno lungo tempo; in caso che sia troppo caldo, lasciate diminuire il calore; dopo che il forno sia ben pulito, chiudetene la porta e state una mezz'ora prima d'infornare: in tal maniera non abbruciate la vostra pasticceria: per i mezzi poi i quali sono presto cotti, procurate che il forno non sia troppo caldo, principalmente per le paste sfogliate, che cuocerebbero troppo presto e non avrebbero tempo di elevarsi.

Della pasta brisée per le timbale e torte.

Sopra sei once di farina, mettetevi una libbra e mezzo di buon butirro e circa un'oncia di sale; questo vi servirà per regola, adoperando questa dose

secondo la pasta che vorrete fare, mettete la farina sopra una tavola ben propria, facendovi un buco nel mezzo per mettervi il sale ed il butirro in piccoli pezzi; procurate di non mettervi tropp'acqua, acciò la pasta non venghi liquida e difficile a sostenersi; stemprate il butirro bene coll'acqua ed a poco a poco colla farina; tosto che la farina ha ricevuto tutta l'acqua, rivolgete bene la pasta a forza di braccio, che sia bene unita ed alquanto consistente senza grumi; procurate di farla almeno due ore prima di servirvene, acciò la pasta abbia tempo di rinvenire.

Con questa pasta farete ogni sorta di timbale, per *entée*, come di carne di beccaria, pollame, uccellame e pesci. Le torte che voi potrete fare in differente maniera, sono di una pollastra tagliata in quattro, dei piccioli piccioni intieri, o tagliati in due quando sono grossi, delle ali di polli d'India. Prendete il pollame che giudicherete a proposito, ed immergetelo nell'acqua bollente, ritirandolo subito nell'acqua fresca, procurando di spiumarlo bene: prendete la tortiera, mettetevi un pezzo di pasta della spessezza di uno scudo, che avrete ben distesa, sopra di cui vi metterete la carne che avrete preparata con sale e pepe, mettendovi del butirro in tutti i luoghi vuoti; coprite la carne con fette di lardo, ricoprendola con altrettanta pasta quanta ne avete messo sotto: bagnate con acqua per attaccare le due parti che dovranno unirsi insieme, premendole bene all'intorno; poi fatevi col pollice un bordo tutto all'intorno, indi prendete un uovo, sbattetelo bene, poi con una penna bagnata in esso fregate tutto il disopra della torta, indi fatela cuocere al forno per un quarto d'ora; dopo che la torta è nel forno, bisogna cavarla per farle un buco nel mezzo a ciò ne possa uscire il fumo, il quale le darebbe cattivo gusto, se non si usasse questa precauzione: rimettetela poi nel forno per lasciarla finir di cuocere; quando sarà cotta, levatele il disopra, tagliandola all'intorno vicino al bordo; levatele il grasso che è nella torta e le fette di lardo, ed anche con un cucchiajo ciò che vi è dentro del bordo non cotto. Tenete preparata nella casseruola una buona salsa che metterete nella torta; se avete

di che fare un buon intingolo di animelle di vitello e funghi di buon gusto, per mettervi dentro, sarebbe buonissimo; ricopritela col suo coperto, e servite.

Ecco la maniera che osserverete per ogni sorta di torte: per *entrées* sia in grasso che in magro, nelle quali non vi ha cangiamento che per le carni che sono dentro, per il loro condimento, il tempo della cottura e le salse differenti; per ciò che riguarda la pasta, sarà meglio la sfogliata per uso delle torte sì grasse che magre.

Torte di coste di montone alla perigord.

Pigliate un quarto di montone, tagliatelo in coste ben corte, non lasciandovi che l'osso che marca la costa. Dopo d'aver coperto la tortiera di pasta, come si è detto, aggiustate le coste disopra, prendendo altrettanti tartuffi mezzani; dopo averli pelati e mondati, li metterete sopra le coste, condite di sale fino ed alquanto di spezie miste, con fette di lardo e sopra di esse mettetevi del butirro; terminate poscia la torta, aggiustandola nella stessa maniera, come si è detto disopra; quindi la farete cuocere almeno per lo spazio di tre ore; quando sarà cotta, levatele con diligenza il lardo e tutto il grasso, come si è detto disopra, mettendovi in vece un buon sugo colato, fatto con un buon bicchiere di vino di Sciampagna, oppure se non ne avete, vi potrete mettere del vino bianco.

Si possono ancora fare delle torte senza tartuffi, allora si trascuri di mettere vino bianco nel sugo colato. Le torte di cartilagini di vitello si fanno nella stessa maniera, suorchè farete bollire per un momento le cartilagini nell'acqua, ritirandole poscia nell'acqua fresca, e dopo di averle fatte ben sgocciolare, le aggiusterete come si è detto delle coste.

Torta d'ogni sorta d'uccellame e cacciagione.

Il coniglio bisogna tagliarlo per membro, rompergli le ossa col manico del coltello.

Se volete fare una torta di lepore, togliete tutte le

ossa, non mettendovi che la sola carne: le ossa serviranno per fare un civet per li domestici.

Per fare una torta di beccaccia, prendetene due; poscia le taglierete in quattro, triturate il di dentro delle medesime con lardo, e ben aggiustate le metterete al fondo della torta.

Per le lodole, bisogna toglier le gambe ed il collo e vuotarle di dentro, facendo una farsa come alle beccaccie.

Dopo d'aver osservato come ci siamo regolati sopra il salvaggiume, ciò che vi resta a fare sopra tutte le altre sorta di carni è quasi sempre lo stesso.

Mettete la pasta nella tortiera con un mazzetto di erbe fine, sale e spezie fine, coprite di fette di lardo e butirro, mettendo il coperchio di pasta per finirla, come si è detto sopra. Quando la torta è cotta e disgrassata, mettetevi dentro una buona salsa fatta con buon sugo colato, e quando sarete vicino a servire, premetevi nella salsa il sugo di due melaranci; se avete in luogo della salsa un buon intingolo di aninelle di vitello e funghi, od un intingolo di tartuffi tagliati in fette, la torta riuscirebbe più di buon gusto, e sarebbe assai stimata. In servendo, vi metterete sempre il sugo di melarancio, riguardo al selvatico che ha bisogno di essere rilevato col piccante.

Torta di ogni sorta di farse.

Prendete la carne che più vi piacerà, come di bue del più tenero, coscia di montone, di vitello, pollame o salvaggiume; procurate di toglierle tutti li piccoli ossi, e che non vi siano cartilagini; bisogna prendere di una carne sola per volta, ne prenderete nove once, e trituratela finamente, mettendo altrettanto di grasso di bue, prezzemolo, cipollette e funghi, il tutto trito finissimamente e condito di sale fino con spezie miste. Quando il tutto è ben mescolato, aggiungetevi due uova intere, anche sei once di fior di latte: quando che sarà terminata questa farsa, assaggiatela se ha buon gusto; indi mettetela nel fondo della tortiera la pasta solita di già descritta, di poi sopra vi metterete questa farsa della spessezza di un pol-

lice, indi copritela di pasta, terminandola nella stessa maniera come si è detto delle altre: fatela cuocere due ore; se fosse poi di bue, o di montone, la lascierete maggior tempo; subito che sia cotta e ben disgrassata, passate un coltello sopra la farsa per tagliarla in piccoli quadrati, mettendovi sopra un buon sugo colato, e servite.

Delle torte magre di pesci.

Prendete que'pesci che giudicherete più a proposito, sia anguilla, salmone, tinca, luccio, ec. Dopo di averli scagliati e tagliati in pezzi, mettete al fondo della tortiera la pasta solita, mettendovi sopra il pesce con un mazzetto di erbe, sale e spezie fine; coprite tutto il pesce con butirro, mettendovi sopra un altro coperto di pasta come si è detto, e terminate la torta come si è spiegato delle altre: un'ora e mezzo di cottura basta per le torte di pesce; cotte e disgrassate che saranno, aggiugnetevi un buon intingolo magro fatto nella maniera seguente:

Prendete un pugillo di farina, che farete arrossire con alquanto di butirro, bagnate con sei once di vino bianco, del brodo magro, od acqua tepida: mettetevi dei lunghi, un mazzetto di erbe fine ed un poco di sale: fate bollire quest'intingolo una mezz'ora e disgrassatelo: prendete poscia del latte di carpio (per latte s'intende ciò che rinchiede i semi del pesce), fatelo bollire un momento, indi ritiratelo nell'acqua fresca, poi lo farete bollire in quest'intingolo per un mezzo quarto d'ora. Finito che sarà, e di un buon gusto, lo metterete nella torta. Potete ancora mettermi, in luogo del detto intingolo, degli altri intingoli magri, come di tartufi, di funghi, di punte di sparagi ed altri, secondo la stagione in cui sarete.

Timbale d'ogni sorta.

Per fare ogni sorta di timbale, fate una pasta in questa maniera:

Mettete sopra una tavola una libbra di farina, fate un buco nel mezzo per mettervi un poco d'acqua,

alquanto d'olio d'oliva, tre once di grasso di porco, due rossi d'uova ed un poco di sale; stemprate ben bene questa pasta, che sia ben densa e ferma: dopo prendete due terzi di questa pasta, che distenderete coll'appianatojo della spessezza di uno scudo, indi mettetela in una piccola casseruola, stendendola bene al fondo ed all'intorno, premendola un poco, acciò prenda bene la forma della casseruola, procurando che non si rompa; mettete sopra l'intingolo di carne o di pesce che volete, purchè sia cotto, raffreddato, ed in salsa corta. Voi potrete anche servirvi in questa maniera di varj intingoli, i quali fossero già stati serviti: proseguite a distendere nell'istessa maniera il restante della pasta avanzata, e copritene la carne: baguate i bordi per unirli bene assieme, come fate nelle torte, indi fatela cuocere al forno od alla *braise*; mettete la casseruola sopra la cenere calda con un coperchio e fuoco sopra; quando la pasta della timbale sarà cotta, rinversatela dolcemente sottosopra nel piatto che dovete servire, fatevi un buco nel mezzo, in maniera che possiate rimettere il pezzo di pasta che avete levato, acciò non si conosca, e per il suddetto buco vi farete entrare una salsa tale e quale voi giudicherete a proposito, secondo la carne che dentro vi avrete messo.

Della pasta braisée per li pasticci freddi.

I cuochi che avranno la destrezza di fare un pasticcio dell'altezza di quattro pollici, si serviranno dell'istessa pasta delle torte già descritte. Osserverete la stessa maniera anche per la composizione del di dentro; la cottura e le salse sono le stesse. Il piacere che se ne ha, sebben siano le stesse cose, è che si diversifichi, per soddisfare l'occhio d'una tavola, e si farà con un bell'accompagnamento condito di buon gusto, per poter sperare onore e gloria della sua intelligenza.

Ecco la maniera di fare la pasta *braisée* per li pasticci freddi: farete più o meno di pasta secondo ciò che avrete bisogno, e vi regolerete come segue: prendete quattro libbre e più di farina, due libbre di bu-

tirro e due oncie di sale, mettete la farina sopra una tavola, fattevi un buco nel mezzo per mettervi dentro il sale ed il butirro; indi prenderete dell'acqua pressochè bollente, che verserete sopra il butirro, mischiando bene colle mani finchè sia liquefatto, indi mischiatevi la farina, impastandovi bene a forza di braccio il più presto che sarà possibile, acciocchè sia ben legata, e più la pasta sarà ferma, migliore sarà la riuscita, basta che sia unita. Lasciatela riposare per tre ore avanti di servirvene, ed aggiustatela con tal pasticcio di carne, che giudicarete a proposito.

Pasticcio di ogni sorta di carne.

Prendete la carne che volete, come coscia di vitello e di montone, pernici, beccaccie, filetti di lepore, pollastri, capponi, non importa che il condimento e la maniera di aggiustarli appresso a poco sia sempre lo stesso. In tutti i pasticci qui sopra descritti, se volete sempre aggiugnervi della coscia di vitello per guarnire, sarà sempre bene, dovunque essa si troverà. Li polli d'India disossati, guerniti di vitello, fanno ancora dei pasticci eccellenti.

Le pernici, beccaccie, capponi e pollastri, dopo che sono stati vuotati, aggiustate loro le gambe nel corpo e rompete un poco le ossa col manico del coltello; fateli abbrustolire sopra il fuoco; dopo averli asciugati, e mondati, inlardateli per tutto con lardo stemprato, con sale fino, spezie miste, prezzemolo e cipollette trite.

Farete nella stessa maniera alla coscia di vitello e di montone, fuorchè questi non si fanno abbrustolire; quando la carne sarà ben preparata, tagliate delle fette di lardo quanto basti per coprirne tutta la carne.

Per fare un pasticcio, prendete la metà della pasta che avrete già preparata, arrotonditela con le mani, girandola sopra la tavola, il che si domanda molar la pasta, poi distendetela coll'appianatojo di legno finchè sia della spessezza di un mezzo dito: mettete questa pasta sopra un foglio di carta unto di butirro, poi sopra metterete la carne ben serrata, ed unita

insieme, condita di sale e spezie fine; coprite di fette di lardo con molto butirro sopra, mettendovi poi sopra un altro coperchio di pasta più sottile di quello che avete messo sotto; bagnate con una penna i bordi che devono unirsi con bianco d'uovo, acciòchè s'attaccino bene insieme, premendoli poscia da ogni parte con le dita: indi colla stessa penna, che immergerete nell'acqua, bagnate tutto il disopra del pasticcio, rilevando d'ogni intorno la pasta per formarne un bordo all'intorno del pasticcio, ed unitela presto senza appoggiarvi troppo per timore di romperlo o guastarlo. Quando sarà bene aggiustato, farete un buco nel mezzo al disopra della larghezza di un pollice, poi fate un cammino di pasta, dove vi metterete una carta rotolata, affinchè cuocendo il pasticcio non venga a chiudersi il buco, indi con un uovo sbattuto assieme colorirete tutto il pasticcio, e per abbellirlo, vi aggiugnerete de' fiori fatti colla medesima pasta, colorendoli finalmente coll' uovo sbattuto; un momento prima di metterlo al forno vi metterete per il cammino del pasticcio due cucchiaj d'acquavite, la quale gli darà un buon gusto, senza che si senta l'odore di essa, atteso tutti i miscuglj di cose che vi sono assieme; fatelo cuocere al forno almeno quattr'ore, più o meno secondo la sua grossezza: quando sarà cotto, lasciatelo raffreddare, otturando bene il cammino con un pezzo di pasta cruda, finchè dovete servirlo.

Della pasta sfogliata.

Prendete una libbra di farina (sarà il più che ne potrete mettere per fare una torta), mettete questa farina sopra una tavola, facendovi un buco nel mezzo, in cui metterete alquanto di sale ed acqua, impastando bene il tutto, e procurando che la pasta riesca nè troppo molle, nè troppo dura; lasciatela riposare almeno due ore avanti di servirvene, poi prendete altrettanto di butirro quanto vi ha di pasta, indi stendete la pasta coll'appianatojo di legno, mettendovi nel mezzo il butirro; date cinque giri nell'estate e sei nell'inverno (ciò che si dice giro, è di stendere la pasta col leguo fin a tanto che sia della spessezza

di un mezzo dito, spargendo di tanto in tanto leggermente alquanto di farina.) Quando ciascun giro è finito, ripiegate la pasta in tre, ricominciando sino al fine; servitevi di questa pasta per fare ogni sorta di torte, de' piccoli pasticci e paste sfogliate.

Pasta dolce comune, detta volgarmente frolla.

Si prendono tanti rossi d'uova ed altrettante once di zucchero, con un'oncia e mezzo di farina per ogni oncia di zucchero, il tutto ben unito e ben impastato insieme; fatto questo, si ponno fare ogni sorta di pasticcini, ed anche tagliata così in diverse forme, farla cuocere al forno non troppo caldo, come per esempio dopo cotta la sfogliata subito mettervi la suddetta: avvertendo che se fosse fatta in torta, o pasticcini, bisogna metterla un poco prima, a ciò prenda il suo bel colore.

Piccoli pasticci.

Farete de' piccoli pasticci colla pasta sfogliata: per farli, prendete un poco di coscia di vitello ed altrettanto di midolla, o grasso di bue, che triturerete bene insieme, mettendovi prezzemolo, cipollette e funghi, il tutto triturato, due uovi interi, pepe e sale; stemprate questa farsa con sei once di fior di latte, gustando se è buona, indi prendete delle forme per i piccoli pasticci, mettendovi dentro della pasta spessa come uno scudo, e sopra la pasta aggiustatevi la farsa, ricoprendola con altrettanta pasta: indorateli sopra come si è detto nel precedente, fateli poi cuocere al forno e serviteli caldi.

Per questi medesimi pasticci, per farli de' icati, mentre cuociono, prendete del bianco di pollame cotto allo spiedo, trituratelo fino, mettete in una casseruola circa un boccale di buon brodo, un piccolo mazzetto di erbe fine ed un poco di butirro, riducendo il brodo al quarto, allora levatevi il mazzetto, ed in vece mettetevi il bianco di pollame triturato con alquanto di sale; fate scaldare senza bollire, e mettetevi l'unione di tre rossi d'uova con fior di latte: fate legare il tutto al fuoco, mettendovi appresso del sugo di ci-

trone; essendo ritirati dal fuoco i pasticci, togliete a ciascuno il fondo e levate la carne di dentro, ed in luogo di essa carne o farsa mettetevi l'atingolo di bianco di pollame, un cucchiajo per ciascheduno, rimettendovi sotto ciaschedun pasticcio il suo fondo, e serviteli più caldi che potrete.

Focaccia al formaggio.

Prendete del formaggio che sia ancor tenero, impastatelo con una libbra e mezzo di farina, una libbra di butirro e pochissimo sale, mettetevi cinque o sei uovi per stemprare la pasta; quando sarà bene unita, la bagnerete per lasciarla riposare un'ora, indi formerete la focaccia al solito per farla cuocere.

Focaccia di amandole.

Mettete sopra una tavola una libbra di farina, fatevi un buco nel mezzo per mettervi del butirro come una noce, quattro uovi, un pugillo di sale, tre once di zucchero fino e mezza libbra di amandole dolci pestate fine, impastate il tutto insieme e formate una focaccia secondo il solito, facendola cuocere ed agghiacciare con del zucchero e passandovi sopra la paletta infuocata.

Pasta frolla d'amandole.

Si serve della stessa regola, come precedentemente si disse alla pag. 305, a riserva che in vece della farina vi si mette per ciascun'oncia di zucchero due once di amandole pestate fine.

Altra pasta frolla d'amandole.

Si prende quella quantità di butirro che ne fa bisogno, e si mette in una casseruola, per farla quasi arrossire sul fornello, indi si metta la stessa quantità d'amandole e zucchero; il tutto bene ruotolando assieme sin tanto che abbia preso bel colore, e lasciando il tutto raffreddare affatto; indi vi si mette la quantità de' rossi d'uova come sopra e si taglia poi a suo piacere, facendola cuocere al forno un poco più temperato, e se si vuole mettervi qualche

gusto, sarà buono il limone, anisi e cedrato crudo; questa pasta non si deve servire con marmelata di sorta alcuna, ma bensì con il suo gusto naturale.

Focaccia alla ventresca.

Tagliate una libbra di ventresca in fette piccole sottilissime, dopo mettele in una casseruola ad un fuoco lento, facendole cuocere per lo spazio di una mezz'ora; poscia metterete sopra una tavola una libbra e mezzo di farina, facendovi un buco nel mezzo di essa per mettervi dentro la ventresca che, in cuocendo, si sarà liquefatta, ed una mezza libbra di butirro, alquanto di sale, due uovi, un gran bicchiere d'acqua; procurate d'impastare bene il tutto, lasciando riposare questa pasta almeno per un'ora, e metteste nella pasta le fette sottili di ventresca in modo che rimangano alquanto distanti le une dalle altre; formate poscia la focaccia all'ordinario, indorandola con un uovo sbattuto e fatela cuocere una buon'ora nel forno e sotto un coperchio di tortiera.

Focaccine di zigzag.

Fate una pasta sfogliata, come abbiamo spiegato di sopra, e stendetela coll'appianatojo che divenghi della spessezza di un mezzo dito, tagliatela poscia in zigzag della larghezza di due dita, indorando con uovo sbattuto il disopra delle focaccine: fatele cuocere nel forno per lo spazio di un quarto d'ora, poscia agghiacciatele col zucchero e passatevi sopra la paletta infuocata.

Focuccia di Savoja.

Mettete quattordici uova in una bilancia, pesando dall'altra parte altrettanto zucchero fino, levate indi dalla bilancia il zucchero, mettetevi tanta farina quanto peseranno sette uova, che metterete dall'altra parte, indi rompete le uova, mettendo i bianchi in un vaso a parte col zucchero che avete pesato, con alquanto di cedro raschiato, dei fiori di cedro abbrustoliti e triti e sbattete il tutto assieme per mezz'ora; poscia mischiatevi i bianchi, che prima avrete già sbattuti ben bene, agguinandovi per ultimo la farina

a poco a poco, rivolgendo a misura che la metterete, procurate di aver una casseruola mezzana profonda, oppure una *poupetoniere*, che fregarete con butirro raffinato, asciugandola bene con un pannolino, e poi mettetevi del butirro raffinato, e facendo che si stenda per tutto, mettetevi poi ripartitamente l'apparecchio e fatelo cuocere al forno d'un calor moderato per un'ora e mezzo; cotto che sarà, rinversatelo dolcemente sopra un piatto, e se è di un bel colore dorato, lo servirete nel suo naturale, ma se avesse preso troppo colore, bisogna ghiacciarlo di un ghiaccio bianco, che si fa con zucchero finissimo, un bianco d'uovo, ed il sugo di mezzo cedro: sbattete il tutto insieme in un vaso di majolica con un cucchiajo di legno fino a tanto che il ghiaccio sia ben bianco, servendovi di questo per coprire la focaccia, e procurate di non servire finchè il ghiaccio sia ben secco.

Focaccia alla crema.

Mettete una libbra di farina sopra la tavola, facendo un buco nel mezzo per mettervi un quantino di crema doppia, un buon pugillo di sale, impastate leggermente la pasta, lasciandola riposare per lo spazio almeno di una mezz'ora; in appresso vi metterete nella pasta una mezza libbra di butirro, stendendola per cinque volte, come ad una pasta sfogliata, poscia formatene una focaccia, oppure molte piccole, indorandole con uovi sbattuti, facendole cuocere poscia nel forno.

Questa dose vi servirà per fare quante focaccine bramerete.

Focaccia alla reale.

Mettete in una casseruola un pugillo di limone verde trito, due once di zucchero, alquanto di sale, del butirro quanto la metà di un uovo ed un bicchiere d'acqua, fate il tutto bollire per un momento, e poscia aggiugnetevi quattro o cinque cucchiaj di farina: fate cuocere bene, rivolgendo sempre, affinchè resti ben consistente, e principiando essa ad attaccarsi alla casseruola, allora levatela dal fuoco, mettendovi un uovo per volta rivolgendola ben forte col cucchiajo a ciò

L'uovo s'incorpori bene colla pasta, continuando in tal guisa ad aggiugnervi delle uova uno per volta sino che la pasta sia divenuta molle, senza però che sia liquida; indi vi aggiugnerete alquanti fiori di cedro confettati con due marzapani d'amandole amare, il tutto ben fino; aggiustate le piccole focaccine della grossezza della metà di un uovo sopra della carta unta di butirro, indorando il di sopra con uova sbattute, e fatele cuocere per una mezz'ora al forno ad un calore temperato.

Focaccia di brioche.

Mettete una libbra di farina sopra una tavola, impastatela con un poco d'acqua calda ed alquanto più di una mezz'oncia di lievito di pane, involupate questa pasta in un pannolino, e mettetela in qualche luogo caldo a rinvenire, cioè per un quarto d'ora nell'estate, e per lo spazio d'un'ora nell'inverno: metterete poscia due libbre di farina sopra una tavola colla pasta fatta in lievito ed una libbra e mezzo di butirro, dieci uovi, un mezzo bicchiere d'acqua ed un'oncia circa di sale fino; impastate il tutto colla palma delle mani ben insieme per tre volte, spargendovi di tanto in tanto della farina, ed involupatela in una tovaglia per lasciarla rinvenire nove o dieci ore; tagliate poscia questa pasta secondo la grandezza della focaccia che vorrete fare, dandole una forma rotonda colle mani, ed appianandola un poco al disopra, indorandola coll'uova bene sbattute; fatela cuocere al forno, cioè per le piccole, lo spazio di una mezz'ora, e per le grosse di un'ora e mezzo.

Focaccia di carne.

La carne che impiegherete darà il nome alle focaccine, come di lepore, di coniglio e di bue, si fanno tutte ad una stessa maniera, con questa differenza, che la cacciagione si mischia con altrettanta carne di beccaria.

Per fare una focaccia di montone, prendete la coscia, levatene tutta la carne dopo averle tolta la pelle, mettete questa carne con una libbra di lardo tagliato in dadi, sei rossi d'uova, sale e spezie fine, un mezzo

bicchiere d'acquavite, funghi, cipolline, prezzemolo ed alquanto di *echalote*, il tutto triturato; mettete delle fette di lardo nel fondo della casserola e la farsa di carne sopra; dopo averla ben mischiata con tutto il condimento, fatela cuocere al forno almeno per tre ore: cotta che sia, lasciatela raffreddare nella casserola, indi toglietela per metterla sopra il piatto; lasciatevi le fette di lardo che sono attorno alla focaccia, raschiate leggermente col coltello, e servite sopra di un piatto guernito di una salvietta.

Altra pasta d'amandole.

Pelate le mandorle e poi tagliatele in filetti sottili, fatele seccare al forno e lasciate raffreddare: pigliate per ogni oncia di mandorle un'oncia di zucchero, per ogni tre once delle suddette un chiaro d'uovo; mescolate assieme, poi pigliate degli ubbiadi, o sia ostie, e distendete sopra la detta pasta, fatela cuocere al forno lentissimo.

La stessa pasta si può mettere nelle cassette di carta ed anche sopra uno sfoglio di rame unto di cera sottilmente, e poi tagliate come le coppe.

Focaccia di riso.

Mettete in una piccola pignatta quattr' once di riso ben lavato, fatelo crepare al fuoco con un bicchiere d'acqua, indi aggiugnetevi del latte quanto basterà per farla cuocere; e quando sarà consistente, lasciatela raffreddare; poi fate una pasta con una libbra di farina, sale, quattr' uovi, una mezza libbra di burro ed il riso: impastate il tutto assieme e formate una focaccia, indoratela con uovi sbattuti e fatela cuocere al forno per lo spazio d'un' ora; oppure sotto ad un coperchio da tortiera. Sovvengavi di ungere la carta sopra cui volete mettere la focaccia.

Focaccia perforata.

Prendete della pasta sfogliata, formate due focaccine eguali della grandezza del piatto di tramesso, e della spessezza di due scudi per ciascuna: mettete sulla prima delle confetture, lasciando un dito di bordo, il quale bagnerete con una penna intinta nel:

l'acqua; mettete il secondo suolo sopra il primo ed uniteli bene assieme colle dita, premendoli tutti all'intorno, e dopo d'averla bene aggiustata, indoratala con un uovo sbattuto, indi fatela cuocere al forno; cotta che sarà, subito che la caverete dal forno, passatevi sopra un pennello immerso nel burro, indi gettatevi dappertutto il disopra della piccola *nompareille*.

Per cangiare un'altra volta, in luogo della *nompareille* vi metterete del zucchero fino, passandovi sopra la paletta infuocata per ghiacciarla.

Tartellette.

Fate una pasta sfogliata come qui avanti, stendetela della spessezza di uno scudo, e tagliatene dei piccoli pezzi, metteteli sopra le forme a piccoli pasticci, poi sopra la pasta vi metterete della crema di *franchipane*, oppure delle confetture a vostro piacere, basta che non sia gelatina; coprite con qualche pezzo di pasta, facendovi un bordo all'intorno: fate cuocere al forno per una mezz'ora; ghiacciatele con zucchero, passandovi sopra la paletta infuocata.

Pasticciotti o dariolles.

Mettete sopra una tavola ott'once di farina, quattro once di burro, un pugillo di sale ed un bicchiere d'acqua, impastate il tutto assieme per fare una pasta consistente; stendete questa pasta coll'opianatojo di legno, che resti della spessezza di un mezzo dito, tagliatela in pezzi della larghezza delle forme a piccoli pasticci, appoggiate il dito sopra ciascun pezzo ed elevatelo sopra i bordi, premendoli tutto all'intorno per farne un bordo dell'altezza di un dito e spessezza di un testone; metteteli nel forno ad un calor inoderato per un mezzo quarto d'ora; appresso mettetevi un quartino di crema, stemprata con due cucchiaini di farina, pochissimo sale, un'oncia di zucchero; quando saranno cotti, spargetevi sopra del zucchero fino.

Timballe di biscottini.

Prendete sei uova ed once sedici di zucchero con once otto di farina, questa dose vi somministrerà per fare sei timballe della grandezza d'un bicchiere ciascheduna, e queste vi faranno un piatto di tramesso; per farle, osserverete la medesima maniera della focaccia di Savoja, con questa diversità che il forno deve essere più dolce, e vi va solo una mezz'ora di cottura.

Biscotti americani.

Si piglia per ciascun rosso d'uovo un'oncia di zucchero ed un poco di fiore di melarancio, oppur di cedro, il tutto battuto con una spatola di legno per due ore circa, indi si mette nelle cassetine di carta, facendo cuocere a fuoco lento; e per fare li biscottini di detta pasta, si piegano de' fogli di carta bianca ad uso di carta di ventaglio per il traverso, immergendovi nelle pieghe la porzione che comporta della suddetta pasta, e cotta come sopra, si stira la carta e restano li biscottini lunghi tutto il traverso della carta.

Biscotti alla galeotta.

Si piglia una libbra di avelane, e, levata la prima corteccia, si fanno tostare al forno come il caffè tostato leggero; lasciate raffreddare, e pestate bene unitamente alla sua seconda corteccia, ed il tutto passato al setaccio; quindi si pigliano sei once di zucchero fino e sei rossi d'uova, mettendo i chiari a parte: sbattete li rossi, zucchero ed avelane bene assieme, di poi quattro o cinque once di pane di monizione rapato e pesto, con due once di cioccolate in polvere, e sbattuti li chiari in neve, mescolate il tutto insieme e formatene li biscotti.

Cialde scroscianti.

Mettete sopra di una tavola mezza libbra di farina, con tre once di zucchero fino, un bianco d'uovo, un mezzo cucchiajo di acqua di cedro, butirro tanto come una noce, un mezzo bicchiere d'acqua ed un

pugillo di sale; impastate il tutto insieme, e fate che la pasta sia ben unita e ferma, stendetela sottilmente, e tagliatene de' piccoli pezzi, che metterete sopra delle forme a piccoli pasticci, fatele cuocere per un quarto d'ora al forno dolcissimo; quando saranno fredde, mettetevi sopra leggermente della gelatina d'uova spina, od altre confetture.

Questa medesima pasta serve a fare delle cialde frastagliate, con questa differenza che vi metterete più bianco d'uova e niente d'acqua.

Feillantines.

Fate una pasta sfogliata, come avanti, distendetene un pezzo della grandezza d'una torta, e della spessezza d'uno scudo, mettendola sopra d'una tortiera, con sopra della crema di *franchipane*; copritela d'un altro pezzo frastagliato, unitela assieme, premendo i bordi, indoratela con uovo sbattuto e fatela cuocere al forno per un'ora. Se ne fanno ancora delle più piccole, ed altre più grandi delle tartellette.

Genovesa.

Fate una pasta *braisé* come in principio di questo Capitolo, stendetela della spessezza di un mezzo scudo, e tagliatela della medesima grandezza, mettendo sopra ciascun pezzo un cucchiajo a caffè di crema di *franchipane*, bagnate un poco i bordi, coprendo di un altro pezzo di pasta come sotto, uniteli bene assieme premendoli tutto all'intorno; fateli friggere di bel colore, lasciateli sgocciolare su di un pannolino, ed agghiacciate il disopra con zucchero e paletta infuocata.

Poupelain.

Mettete in una casserola tre bicchieri d'acqua con un buon pugillo di sale e del butirro quanto un uovo; fatela bollire, poi levatela dal fuoco per smettervi una mezza libbra di farina, dopo di averla bene stemprata, rimettetela al fuoco, rivolgendola sempre finchè la pasta divenghi consistente e che incominci ad attaccarsi alla casserola, allora levatela dal fuoco e mettetela in un'altra casserola, dove

ad uno per volta vi stemprarete diversi uovi, finchè la pasta rimanga molle senza esser liquida; apparecchiata che avrete una casserola della grandezza del *poupelein* che vorrete fare, ungetela per di dentro con butirro raffinato, mettendovi la pasta sopra, e si fa cuocere al forno per lo spazio d'un' ora e mezza, indi levatela dalla casserola e tagliatela per metà, volgendo il coltello tutto all'intorno per levarne il disopra; levate la pasta di dentro, che non è cotta, mettendovi dentro del butirro caldo, fregando con una penna e spargendovi del zucchero dappertutto con della scorza di limone fina, rimettendo al disopra del *poupelein* l'altra metà; fregate in ogni parte con butirro e zucchero fino, terminando per ultimo con agghiacciarlo colla paletta infuocata.

Talmouses.

Mettete nella casserola un piccolo bicchiere d'acqua, due once di butirro ed un poco di sale; quando l'acqua principierà a bollire, mettetevi due cucchiaj di farina, che stemprarete finchè la pasta sia soda e consistente; allora levatela dal fuoco e stempratevi dentro ad uno ad uno per volta tanti uovi, quanti la pasta potrà riceverne, senza però che divenghi liquida, ma solo tenera; aggiugnetevi in appresso del formaggio bianco alla crema bene sgocciolato, il quale stemprarete con la pasta; pigliate poscia delle forme a piccoli pasticcj, e mettetevi un pezzo della stessa pasta sfogliata come quella a piccoli pasticcj e stendetela sopra le forme in modo che ve ne avanzi della pasta attorno; aggiustarete in appresso sopra la detta pasta il formaggio della grossezza d'un uovo e l'inviluppate coi quattro cantoni della pasta, indorandoli sopra con uovo sbattuto; indi fatele cuocere al forno ad un fuoco dolce; e quando saranno cotte e di bel colore, servitele calde per tramesso.

Meringues.

Prendete de'bianchi d'uova secondo la quantità che ne vorrete fare; per un piccolo piatto di tramesso cinque sono sufficienti; sbatteteli in forma di

neve; quando saranno ben elevati, aggiugnatevi della scorza di cedro raschiata e del zucchero in polvere, ritornate a sbattere gli uovi un' altra volta; in appresso aggiusterete le *meringues* sopra un foglio di carta bianca, facendovi de' piccoli mucchj della grossezza della metà di un uovo; senza che si tocchino l'una con l'altra, mettendole sopra un coperchio con alquanto di fuoco per farle cuocere: quando poi saranno cotte e di bel colore, levate disopra la carta per togliere il di dentro che non è cotto, e mettetevi in suo luogo alquante confetture, e poscia ne unirete due l'una contro l'altra, e le servirete più secche che potrete.

Torta d' ogni sorta di confetture per l' inverno.

Prendete qualunque confettura che vorrete (la confettura che impiegherete sarà quella che darà il nome alla torta) sia marmellata d' albicocche, sia confettura di ciriegie, sia d' agresto, di pomi od altre.

Prendete della pasta sfogliata, come si è detto avanti, pag. 303, mettetela al fondo della tortiera, e sopra detta pasta aggiusterete la confettura che le avete destinata, lasciandovi un pollice di bordo, che bagnerete con penne immerse nell' acqua: poscia mettetevi delle piccole bande di pasta, che aggiusterete sopra per coprire le confetture, e farete un bordo di pasta alla torta, poi fatelo cuocere al forno per un' ora al più. Quando sarà cotta, mettetevi del zucchero fino, e passatevi la paletta infuocata.

Si fanno ancora delle torte nello stesso modo con più avanzi di composte, le quali non siano più in istato di servire, purchè non siano ancora divenute acide: mischiate questi avanzi come una marmellata, e servitene come si è detto delle confetture.

Torta di confetture per l' estate.

Esse si fanno coi frutti freschi a misura che la provvida natura ce li presenta: la maniera di adoperarli si troverà qui appresso nel Capitolo delle composte, la sola differenza sarà, che farete il siroppo che sia più cotto e più forte.

Se saranno frutti col nocciuolo, oppure da doversi

pelare , avrete cura di mondarli bene. Quando servirete le composte fredde , procurate di aggiustarle nella medesima maniera , come si è detto delle torte di confetture per l'inverno.

Torte colla gelatina.

Le torte che si fanno colla gelatina sono differenti, perchè il caldo facendo liquefare la gelatina , allora le torte farebbero una cattiva figura. Per evitare questo inconveniente , mettete la pasta sfogliata nella tortiera , facendole un bordo di pasta come alle altre, e mettete'la a cuocere senz' altro aggiustamento , quando la pasta è cotta , mettetevi del zucchero sui bordi , ed agghiacciatela colla paletta infuocata,

Subito che la torta sarà fredda , coprite tutto il fondo della medesima insino al bordo colla gelatina che più vi piacerà di mettere , e servite freddo per tramesso.

Le gelatine , di cui potrete servirvi . sono di uva spina , di more di rovo , di pomi , di ciriegie e di cotogno.

Biscottini di gelsomino.

Mettete un cucchiajo di marmellata di gelsomino in un catino con quattro rossi d' uova freschi (ed i bianchi li metterete a parte) ed una mezza libbra di zucchero in polvere , sbattete bene il tutto assieme con una spatola , finchè il zucchero sia bene incorporato nella marmellata e rossi d' uova ; allora poi prendete i quattro bianchi d' uova che avete messo a parte con altri due che vi aggiugnerete , indi sbatteteli bene finchè non sieno ridotti in ischiuma , ed allora uniteli col zucchero e rossi d' uova ed incorporate bene il tutto assieme , indi aggiugneteli quattro once di farina passata allo staccio , sempre rivoltando la pasta nel tempo che la farina cade nel catino ; essendo il tutto ben mescolato , mettete la detta pasta ne' modelli di carta bianca che avete di già preparati e uniti di butirro , e sopra ciascun biscottino spargete polvere di zucchero fino per ghiacciarli , poi fateli cuocere nel forno ad un calor lento.

IL CUOCO

CONFETTURIERE.

C A P I T O L O - XX.

DELLE BEVANDE, E MODO D' CH'ARIFICARE IL ZUCCHERO
CON I SUOI DIVERSI GRADI DI COTTURA.

Bevanda di caffè.

B.socna sceglierlo ben mondato dalla sua scorza ; che sia nuovo di Levante , netto , ben nutrito e di mediocre grossezza , guardando che non sia stato bagnato con acqua di mare e non senta di muffa. Bisogna abbruciarlo in una pentola di ferro o di terra: mentre che è sul fuoco , si agita incessantemente, rivolgendolo sempre nella padella , finchè divenghi di color castagno oscuro , poscia si riduce in polvere col molinello.

Si fa bollire dell' acqua in un vaso coperto , chiamato caffettiera , si ritira un poco dal fuoco per mettervi dentro il caffè , cioè sopra tre libbre d' acqua un' oncia e mezzo di caffè , poi subito si agita l' acqua con un cucchiajo tanto per mischiarvi il caffè , per impedire che l' acqua bollendo esca dalla caffettiera ; fategli dare sei o sette bolle circa sul fuoco , finchè non vi apparisca più il caffè sull' acqua , ritiratelo poscia dal fuoco e gettatevi dentro un cucchiajo di acqua fresca e lasciatelo riposare sulla cenere calda. Quando vorrete servire , lo tirarete al chiaro e lo farete scaldare a sufficienza. Se lo volete servire al latte , o al fior di latte , fate separatamente bollire l' uno e l' altro in una caffettiera che verserete così bollente nelle tazze , versandovi sopra il caffè. Procurate , per bere il caffè buono , che sia sempre abbruciato di fresco.

Il caffè fortifica lo stomaco ed il cervello , sollecita la digestione , leva il dolor di testa , rarefa il

sangue, abbassa i vapori, reca dell' allegrezza, impedisce il dormire dopo il pasto.

Bevanda di cioccolata.

Questa pasta è una composizione, di cui il cacao fa la base; noi ne dobbiamo l'invenzione agli Americani, i quali lo mostrarono ai Cristiani dopo la scoperta del loro paese; ma è stata molto più di loro raffinata, e la cioccolata che si fa in Italia ed in Francia è assai più delicata di quella che viene da quei paesi.

Per fare la cioccolata, bisogna avere del miglior cacao, che chiamasi grosso cacao. Si arrostitisce in un bacino al fuoco, agitandolo continuamente finchè la pelle, o buccia lasci facilmente le mandorle; si leva e si getta via questa buccia, indi messe le mandorle pelate nel bacino, di nuovo si arrostitiscono, ma ad un fuoco moderato, finchè sieno ben secche esteriormente, senza essere niente abbruciate. Si pestano allora in un mortajo ben caldo, oppure si schiacciano, e si macinano come fanno gl' Indiani con una mazza di ferro sopra una pietra piana e assai dura, che sia stata riscaldata; o sotto cui si mette ancora del fuoco per mantenervi il calore. Si continua a pestare, o macinare il cacao finchè sia bene in pasta, e non vi resti niente di duro, nè di gommoso.

Si pesano quattro libbre di questa pasta, si mette sulla pietra calda, vi s'incorporano colla stessa mazza tre libbre di zucchero fino ridotto in polvere sottile, si macina per qualche tempo il mescolio, finchè il zucchero sia disfatto e ben legato col cacao; indi vi si aggiugne una polvere composta di diciotto gusci di vaniglia, una dramma e mezza di cannella, otto garofani, due grani di ambra, un grano di muschio: mescolato insieme esattamente il tutto, si leva la pasta dalla pietra, e se ne formano pani della grandezza e figura che si vuole; indi si seccano o s'indurano sopra una carta bianca. Questa cioccolata si conserva nelle scatole.

Osserva che la polvere aromatica non dee esser mescolata che nel fine, quando si è legata esatta-

mente la pasta, e dopo questo mescolamento non dee lasciarsi la pasta troppo al lungo sulla pietra calda, perchè le parti volatili e spiritose negli aromati che fanno la loro virtù ed il loro buon gusto sarebbero dissipate dal calore.

Fate bollire dell' acqua; allorchè bollerà, prendete un' oncia di cioccolata per ogni tazza d'acqua, mettetela in una cioccolatiera, versandovi l'acqua bollente sopra, poscia fategli dare due o tre bolli al cioccolate, levando la cioccolatiera dal fuoco, lasciandolo cuocere dolcemente per un quarto d'ora, rivolgendolo collo sbattitore per terminare di dissolverlo; quando sarete vicino a servirlo, comincerete a sbatterlo dopo averlo tolto dal fuoco, finchè abbia fatta molta schiuma, quale verserete nella tazza, terminando di riempirla di cioccolate; si ricomincia indi a sbatterlo per fargli venire di nuovo la schiuma, e si riempiono medesimamente di mano in mano le altre tazze: allorchè collo sbattitore si vuol fare montare bene la schiuma, bisogna che a misura della quantità di cioccolate che avete, la mazza del frugone sia di tale altezza, che senza toccare al fondo della cioccolatiera, da cui deve esser lontana, un mezzo traverso di dito, sia intieramente coperta di cioccolate; poichè se la parte superiore dello sbattitore eccedesse l'altezza del liquore, la schiuma si farebbe imperfettamente.

Il cioccolate al latte si fa nella stessa maniera, ed in luogo dell' acqua, come ho detto qui sopra, vi servirete del latte che farete bollire, procurando che non si rappiglj, e se alle volte il cioccolate non fosse abbastanza dolce da sè stesso, vi aggiungerete del zucchero a vostro piacere.

Il calore del cioccolate è più sensibile e dura assai più di quello del caffè, perchè il cioccolate essendo più grasso e più viscoso s' imprime maggiormente sul luogo che tocca e vi comunica più azione.

Alcuni aggiungono a detta bevanda uno o due rossi d'uova freschi, affinchè faccia schiuma maggiore, e sia più nutritiva. Si adopera altresì molte volte del latte in vece dell' acqua.

Il cioccolate, in qualunque maniera sia preso, è

un buon ristorante, proprio per rimetter le forze abbattute e per dar del vigore. Resiste alla malignità degli umori, fortifica lo stomaco, il cervello e le altre parti vitali, raddolcisce le fierosità troppo acute che cadono dal cervello sul petto: eccita la digestione ed abbassa i fumi del vino.

Bevanda di tè, bavaresa e citronella.

Bisogna scegliere il tè recente in piccole foglie verdi intiere, di un odore e di un gusto di viola, e che sia dolce ed agreevole. Mettete in fusione caldamente per un quarto d'ora due pugilli di tè in un boccale d'acqua bollente.

Il tè si prende col zucchero in pane: ed allorchè si prende col siroppo di capelvenere, allora si chiama bavaresa, alcune volte col tè si mette in fusione due fette di limone: ed allora si dimanda citronella. Per chi gli piace, se ne fa eziandio del tè al latte.

Maniera di chiarificare il zucchero.

Prendete il bianco d'un uovo, mettetelo in due pinte d'acqua, e con un fascetto di verghe sbattete dett'acqua sinchè sarà ridotta in ischiuma il più che si potrà, poi mettetevi dentro un pezzo di zucchero di sei o sette libbre e fatelo bollire, ed ogni volta che ascende, gittategli dentro un poco di acqua, e così fate finchè la schiuma cominci a divenir nera; allora levatelo dal fuoco e lasciatelo riposare sinchè la schiuma da per sè stessa si stacchi, allora poi schiumatelo bene, indi rimettetelo al fuoco e fatelo bollire sinchè più non ascenda (quest'è il segno che è ben chiarificato), e proseguite a schiumarlo ed a gittargli un poco d'acqua dentro ogni volta che ascende; quando sarà ben netto e chiarificato, lo passerete in una tovaglia bagnata, acciocchè il zucchero rimanga ben disgrassato, il che non succederebbe se la tovaglia non fosse bagnata.

Le differenti cotture di zucchero.

Ciascuna cottura del zucchero ha il suo uso; esse si sieguono tutte a misura che continuano a bollire. Dopo di averlo chiarificato, come dissi, rimettetelo al fuoco per farlo bollire.

La prima cottura si chiama il piccolo *lissé*, che si conosce immergendovi dentro un dito, e toccando con l'altro, ed aprendoli per osservare se forma un piccolo filo, il quale si rompe e si ritira in gocce sulle dita.

La seconda, che si chiama il grande *lissé*, ha un bollo di più, ed il filo non si rompe così facilmente, e si stende di più nella dita.

La terza, che è il piccolo *perlée*, ha un bollo di più, e si conosce facendo la stessa operazione perchè il filo non si rompe, ed anche bollendo forma delle perle rotonde.

La quarta, che è il grande *perlée*, si conosce quando bollendo il zucchero forma delle piccole perle rotonde ed elevate.

La quinta e la piccola e grande *queue de cochon*, che si conosce facendo bollire un bollo di più, e prendendo del zucchero colla mestola, poi lasciandolo cadere forma la coda di porco.

La sesta è il *soufflé*, che il conoscerete continuando a farlo bollire e immergendo la mestola, o sia schiumarola, nel zucchero: soffiando a traverso i buchini vedrete uscire delle scintille di zucchero, ossia specie di piccole botti.

La settima, che è la piccola e grande *pluma*, si conosce come la prima precedente, colla differenza che le specie delle piccole botti devono esser più forti; e per la *gran pluma* immergerete la mestola nel zucchero, e sbattendo colla mano ne deve uscire delle scintille lunghe, che si uniscono insieme levandosi in aria e formano un piumasso.

L'ottava, che è il piccolo e grande *boulet*, che si conosce facendo bollire ancora un poco; procurate di avere a voi vicino dell'acqua fresca, dove v'immergerete dentro due dita, mettendoli velocemente nel zucchero e ritirandoli subito nell'acqua fresca; il zucchero che voi avete preso, lo rimetterete colle dita, ed essendo freddo deve essere come una pasta molle, nella stessa maniera dev'essere il grande *boulet*, ma la pasta più ferma.

La nona cottura è il *cassé*, e si conosce nella stessa maniera che il grande *boulet*, con questa differenza

che la piccola pala rinfrescata bisogna che si rompa premendola colle dita.

La decima, che è il *caramel*, è poco differente del *cassé*: vi è il *caramel* oscuro, che si fa in differente maniera: bisogna solamente mettere il zucchero con acqua e farla bollire a gran fuoco finchè sia pervenuto a quel grado di colore che voi bramerete.

Quando alle volte avreste mancati i gradi di cottura che si vogliono fare, si rimette alquanto d'acqua nel zucchero, riducendolo alla sua consistenza con farlo nuovamente ribollire.

CAPITOLO XXI.

DELLE FRUTTA, E COMPOSTE DI ESSA.

Delle frutta in generale.

La natura ci comincia a fobaire de' frutti rossi, come sono le fragole domestiche e selvatiche. Le ciriegie primaticcie, le ciriegie a coda corta, le griotte, li grassioni, ec Si ha ancora l'uva spina rossa, la bianca e la piccola rossa, che serve per le gelatine. Iadi vengono le meliache o albicocche, di cui ve ne sono di tre specie, le primaticcie, le moscate e le ordinarie. Le prune, i persici di varie sorta, i peri, i pomi e varie altre sorta si per l'inverno, che per l'estate.

Del tempo di raccogliere i frutti, e come debbansi conservare.

Li frutti d'estate, tanto a nocciolo che a granello, debbono essere colti subito che sono maturi, perchè se si attende che siano di troppo, divengono cotonati e presto si ammolliscono. Quelli d'autunno si raccolgono ordinariamente in settembre, e devono essere colti lungo tempo avanti che siano maturi. Per conoscere la giusta maturità delle frutta d'estate, bisogna tasteggiare i frutti dolcemente verso la coda, e, per poco che sentiate il frutto obbedire sotto le dita, distaccateli leggiermente senza ammaccarli.

Ogni sorta di frutto deve essere staccato col suo gambo, ed è essenziale di cogliere le frutta in un bel giorno sereno, quando si vogliono conservare; dopo d'averli raccolti, portateli dolcemente in un serbatojo, fuori del rigore del freddo, principalmente quelli d'inverno, i quali maturano dopo colti in tal luogo; aggiustate sopra degli assi li peri e pomi col gambo in alto, e li fichi appoggiateli da una parte; ma non bisogna mettervi sotto li frutti della paglia, perchè sovente dà cattivo gusto ed odore e non impedisce già di corrompersi. Allorchè i frutti sono aggiustati sulle panche, bisogna visitarli soventi per togliere que' frutti che cominciano a guastarsi, perchè li guasti corrompono li vicini, ed in questa maniera li conserverete lungamente.

COMPOSTE DI VARI FRUTTI.

Composta di pomi alla portoghese.

Prendete de' pomi ranetti la quantità che ve ne abbisogna per ben guernire il piatto, cavate ad essi il mezzo con una vidella di latta, o con un coltello, indi aggiustateli in una tortiera, o sopra un piatto: mettete in ciascun pomo alquanto di zucchero, ed un poco nel fondo della tortiera, poscia metteteli a cuocere nel forno, od in un forno di campagna, con del fuoco sotto e sopra, e serviteli ca'di, spargendovi alquanto di zucchero in polvere di sopra.

Composta di pomi bianchi.

Tagliate de' pomi per metà togliendo loro il mezzo, ed aggiustateli in una pentola voltati colla pelle, o sia scorza di sopra, mettetevi circa tre once di zucchero ed acqua abbastanza per farli cuocere; quando saranno cotti da una parte, volgeteli acciò possano cuocere ancora dall'altra; quando saranno ben cotti e che siano ridotti a consistenza di un siroppo, aggiustateli in un compostiere col suo siroppo sopra, servendoli caldi, o freddi, secondo che più vi sarà di genio.

Altra composta bianca di pomi.

Tagliate per metà sei grossi pomi ranetti, togliendo a ciascuno la pelle ed i granelli, e gettandoli a misura che li mondarete nell'acqua fresca; fateli poscia cuocere con un gran bicchiere d'acqua, il sugo di un mezzo cedro ed un pezzo di zucchero; allorchè li pomi saranno cotti, aggiustateli bene nel compostiere, facendo ridurre il siroppo finchè s'attacchi alle dita, e poscia versatelo sopra de' pomi.

Composta di pomi.

Li pomi, che non sono ranetti, non hanno tanta consistenza per la cottura, perciò non li pelarete, tagliateli solo per metà, e levate i granelli pertugiando in più luoghi il disopra e facendoli cuocere con un bicchiere d'acqua e due once di zucchero, e quando cominceranno a divenir molli e teneri, aggiustateli nel compostiere, facendo ridurre il siroppo, e versatelo sui pomi.

Composta di peri di Martin Sec, o di Messire-Jean.

Predete de' peri intieri, che pelarete se volete, ma per lo più si servono così intieri; togliete i fondi e raschiate le code, mettendoli in un piccolo vaso di terra, ed un piccolo pezzo di stagno per renderli rossi, con acqua e tre once di zucchero: se vi sono molti peri, mettetevi un piccol pezzo di cannella, facendoli cuocere avanti al fuoco; quando sono cotti e che il siroppo è consistente, serviteli caldi, levando il pezzo di stagno.

Composta di peri buoni cristiani, ec.

Fate imbianchire li peri intieri senza levargli la pelle nell'acqua bollente, quando saranno un terzo cotti, ritirateli nell'acqua fresca; indi pelateli intieri, o per metà, mettendoli a misura che li pelate nell'acqua fresca; fate bollire il zucchero nella pentola con un quartino d'acqua, poi vi metterete dentro i peri con una fetta di limone, acciocchè si conservino bianchi. Quando sono cotti e della consistenza di un buon siroppo, serviteli caldi, o freddi, secondo vi sarà a grado.

Composta di peri di Rousselet e di Blanquette.

Si fanno nella stessa maniera come li precedenti , alla riserva che bisogna servirli interi.

Composta di peri arrostiti.

Prendete dei peri da cuocere , cioè di quelli che non sono ancora ben maturi , metteteli ad un fuoco ben acceso , finchè la pelle sia ben abbruciata ; procurate di rivolgerli a misura che arrostitiscono , finchè si levi la pelle fregandoli nell'acqua : levata la pelle in questa maniera , tagliategli poscia per metà , togliendogli i granelli : lavateli di nuovo in più acque e metteteli a cuocere con un boccale d'acqua in un vaso di terra , aggiungendovi un piccolo pezzo di cannella e tre once di zucchero ; coprite il vaso e fateli cuocere finchè obbediscano facilmente sotto le dita ; fate poscia ridurre il siroppo , e serviteli caldi se vi aggradirà.

Composta di peri alla buona femmina.

Prendete dei peri da far cuocere , che metterete interi in un vaso con un bicchiere d'acqua , un piccolo pezzo di cannella , due garofani e due once di zucchero , e fateli cuocere ben coperti sopra alquanto di cenere calda ; quando sarete alla metà della cottura , aggiugnetevi un bicchiere di vino rosso : quando saranno ben cotti , fate ben ridurre il siroppo , siccome ve ne bisogna poco , e servite caldo sopra i peri.

Composta di fragole.

Fate cuocere tre once di zucchero con un bicchiere d'acqua , finchè il siroppo sia ben consistente e già bene schiumato. Preparate delle belle fragole non troppo mature , mondate , lavate e ben asciutte , mettele nel siroppo , e levatele dal fuoco per lasciarle riposare un momento nel siroppo , fatele dare un bollo , poi ritiratele presto se bramate che restino intere.

Composta d' uva spina.

Farete un siroppo ben consistente come sopra, poi prendete una libbra di bell' uva spina, che sia stata ben lavata e sgocciolata, vi lascierete il grappolo se vi piace: mettetela nel siroppo per farle dare almeno tre bolli, ben coperta, poi ritiratela dal fuoco e schiumatela, aggiustandola bene nel compostiere.

Composta di more di rovo.

La farete nella stessa maniera come quella delle fragole, con la differenza però che non laverete le more.

Composta d'agresto.

Prendete una libbra d'agresto, che non sia ancor maturo, spezzate ciascun grano colla punta di un coltello per toglierne la semente, poi gettatelo nell'acqua bollente, ed allorchè comincerà l'agresto ad impallidire, levatelo dal fuoco e gettatevi un mezzo bicchiere d'acqua, lasciandolo stare così sinchè sia affatto raffreddato, acciocchè l'agresto ritorni a rinverdirsi, indi mettetevi un piccolo bicchiere d'acqua con sei once di zucchero in una pentola per farlo bollire, aggiugnendovi subito l'agresto, e facendoli dare due o tre bolli; appresso schiumatelo bene con aggiustare nel compostiere l'agresto facendo ridurre il siroppo, poi versatelo sopra l'agresto.

Composta d'agresto alla cittadina.

Cavata che avrete colla punta di un piccolo coltello la semente dell'agresto, lo metterete in una pentola con tre once di zucchero ed un bicchiere d'acqua; fatelo bollire a piccol fuoco; quando sarà ben verde e ridotto il siroppo, aggiustatelo nel compostiere, e servitelo freddo.

Composta di ciriegie.

Tolta la metà delle code alle ciriegie, mettetele in una pentola con un mezzo bicchiere d'acqua e tre once di zucchero, poi mettetele sopra il fuoco, copritele e fatele bollire alquanto, aggiustandole nel compostiere con versarvi sopra il siroppo.

Composta d'albicocche ed amandole verū.

Fate bollire dell'acqua in una pentola con due pugilli di soda (sorta di pianta); quando avrà bollito alquanto, gettarete le albicocche e amandole nella pentola; quando avranno dato un bollo, ritiratele colla schiumarola e fregatele bene colle mani, per toglierle il tenero pelo, gettandole a misura che le pelarete nell'acqua fresca, poscia le farete cuocere nell'acqua bollente; tosto che saranno cotte, il che si conoscerà pungendole con unò spilletto, se vi entra facilmente, e che le albicocche caschiano da per sè stesse, è segno che sono abbastanza cotte; allora ritiratele nell'acqua fresca, facendo poi bollire del zucchero in una pentola, mettendovi poscia le amandole ed albicocche, facendole bollire dolcemente finchè siano ben verdi, poi servite.

Vi sono alcuni che non le mettono nella liscivia bollente per pelarle, contentandosi di fregarle con sale per levarne il pelo, facendole poi imbianchire e cuocere come sopra.

Composta d'albicocche alla portoghese.

Prendete la quantità che volete d'albicocche, che siano già quasi mature, e spezzatele in mezzo cavandone li noccioli: mettete poi del zucchero nel fondo di un piatto con mezzo bicchiere d'acqua, aggiustandovi le albicocche sopra, e mettetele ad un fuoco mediocre per farle bollire finchè siano quasi cotte al di sotto e che non vi resti quasi più di siroppo; poscia levatele dal fuoco e spargetevi del zucchero fino sopra, coprendole col coperchio da tortiera con fuoco sopra finchè siano cotte e di un bel colore ghiacciato, aggiustatele quindi nel compostiere mentre sono calde.

Composta d'albicocche mature intere, o dimezzate.

Imbianchite le albicocche, o meliache nell'acqua bollente; quando saranno ben tenere, ritiratele con la schiumarola, e mettetele nell'acqua fresca; fate poi bollire tre once di zucchero in una pentola con un bicchiere d'acqua, mettendovi le albicocche, fatele

dare due o tre bolli, schiumandole bene, levandole poscia per aggiustarle nel compostiere, mettendovi il siroppo sotto. Servitele fredde o calde, come più vi aggrada.

Composta di prune mirabelle, ec.

Fate bollire dell'acqua, e gettate le prune per imbianchirle; quando saranno molli sotto le dita, ritiratele colla schiumarola nell'acqua fresca, indi le metterete in una pentola con alquanto di zucchero chiarificato, mettendole poscia sopra di un piccolo fuoco affinchè divenghino verdi, e servite freddo.

Composta di prune alla buona femmina.

Fate bollire per lo spazio di un quarto d'ora tre once di zucchero con un bicchiere di acqua, schiumatelo, poi quando sarà ridotto in siroppo, mettetevi una libbra di prune quasi mature; fateli dare alcuni bolli finchè le prune siano cotte, schiumatele poscia ed aggiustatele nel compostiere, facendo ridurre a siroppo se non sarà abbastanza ridotto, versatelo sopra delle prune.

Composta di persici.

Prendete sette od otto persici quasi maturi, tagliateli per metà dopo aver levati i noccioli, metteteli un momento nell'acqua bollente, e li ritirarete subito che potrete levar loro la pelle; fate bollire tre once di zucchero in un bicchiere d'acqua, schiumandolo bene, mettendo poi li persici per farli cuocere, ridurrete il siroppo e versatelo sopra li persici.

Composta di persici abbrus'oliti.

Prendete otto o dieci persici quasi maturi ed intieri, metteteli ad un fornello ben acceso; fateli abbruciare tutta la pelle egualmente, rivolgendoli a misura; poi gettateli nell'acqua fresca: quando avrete tolta la pelle e lavati in più acque, metteteli a cuocere con tre once di zucchero ed un bicchiere d'acqua fino a tanto che ubbidiscano sotto le dita: aggiustateli nel compostiere, versandovi sopra il siroppo.

Composta di persici alla portoghese.

Mettete sette od otto persici in un piatto con zucchero sotto e sopra, copriteli con un coperchio da tortiera, facendoli cuocere a fuoco lento con fuoco sotto e sopra: quando sono cotti e ben ghiacciati, serviteli caldi.

Composta di persici in fette.

Prendete cinque o sei persici ben maturi, pelateli, toglietegli i nocciuoli, e tagliateli in fette per aggiustarli nel compostiere che voi dovete servire, mettendovi zucchero fino sotto e sopra.

Composta d'ogni sorta di frutti abbrustoliti.

Fate ridurre il siroppo finchè li frutti cominciano ad attaccarsi alla pentola, allora non bisogna abbandonarla e maneggiare la composta, rinnovando continuamente la pentola, finchè la composta abbia preso bel colore, allora mettete un' assietta sopra la pentola, che terrete colla mano sinistra, e rinversate la composta, sopra la quale versarete con proprietà nel compostiere; servite freddo o caldo, ma sarà meglio caldo.

Voi potrete ancora servirvi de' frutti che abbiamo già spiegato per ridurli in composta in detta maniera, per così fare alcun cangiamento.

Composta di citrioni, portogalli, bergamotti e chinoti.

Bisogna tagliarli in piccoli pezzi, e farli cuocere bene nell'acqua finchè sieno molli sotto le dita, poi ritirateli con la schiumarola all'acqua fresca; farete indi un piccolo siroppo con tre once di zucchero ed un bicchiere di acqua; fate cuocere dentro a fuoco lento li frutti per mezz'ora, e servite freddo.

Composta di cotogni.

Prendete tre grossi cotogni, se sono piccoli ne prenderete di più, metteteli nell'acqua bollente per farli cuocere, finchè siano teneri sotto le dita, indi metteteli nell'acqua fresca, tagliateli in quarti, e

dopo che loro avrete tolta la parte dura di dentro colle sementi, e pelati, metterete tre once di zucchero in una padella con mezzo bicchiere d'acqua, fate bollire ed ischiumate, mettetevi li cotogni per fare di farli cuocere, e serviteli caldi.

Composta d' uva moscatella.

Mettete nella pentola tre once di zucchero con mezzo bicchiere d'acqua; fate bollire, ischiumare e ridurre in siroppo consistente; mettete in questo siroppo una libbra d' uva moscatella sgranata e da cui avrete fatti uscire li semi; fatele dare due o tre bolli, ed aggiustatela nel compostiere, e se v'è della schiuma, levatela con carta bianca.

Composta di portogalli crudi.

Tagliate il disopra di sei portogalli, in maniera che possiate rimetterli come se fossero interi, perugiateli con un piccolo coltello in più luoghi del di dentro; fatevi entrare del zucchero fino, rimettetevi il disopra, e serviteli. Potrete ancora servirli dopo averli pelati, o tagliati in fette, aggiustateli nel compostiere con zucchero fino sotto e sopra.

Composta di marroni.

Fate cuocere dei marroni nella cenere nella stessa maniera come se vorreste servirli in una salvietta; quando saranno pelati, metteteli in una pentola con tre once di zucchero e mezzo bicchiere d'acqua: fateli cuocere a fuoco lento per un mezzo quarto d'ora, avanti di servirli premetevi dentro il sugo di un limone, e servendo, vi spargerete sopra leggermente del zucchero fino.

Composta d' uva spina verde.

Prendete una libbra d' uva spina verde, tagliatela da una parte con la punta del coltello per farne uscire li semi, mettetela sopra il fuoco nell'acqua calda, e lasciatela finchè si elevi, indi levatela dal fuoco ed aggiugnetevi un bicchiere d'acqua fresca, un poco d'aceto ed alquanto di sale, lasciandola in quest'acqua finchè sia ben raffreddata, perchè così

diventa più verde, ritirandola poscia nell'acqua fredda. Mettete una mezza libbra di zucchero nella pentola con un bicchiere d'acqua, fate bollire ed ischiumate finchè sia chiaro; mettetevi l'uva spina bene asciutta, facendola bollire dolcemente, indi ritiratela con la schiumarola per metterla nel compostiere e ridurrete il siroppo a consistenza, versandolo poscia sopra l'uva spina.

CAPITULO XXII.

DELLE CONFETTURE E MARMELLATE.

Marmellata d'albicocche.

PRIATE bene le albicocche, se pur volete, toglietele i noccioli, poscia per ogni libbra di frutto prendete nove once di zucchero, che chiarificate come avanti alla pag. 323, indi fatelo cuocere al grosso *boulet*, pag. 324, che si conosce quando immergendo la schiumarola nel zucchero e ritirandola, vi soffierete sopra e vedrete volar in aria il zucchero, questo è il segno della sua giusta cottura; allora vi metterete le albicocche e le farete bollire, rivolgendole sempre con una spatola di legno finchè la marmellata si attacchi alle dita: allora sarà a dovere, e la potrete mettere subito ne' vasi.

Marmellata d'albicocche alla sans façon.

Tagliate sei libbre d'albicocche non troppo mature più sottili che potrete e mettetele a misura che le tagliate in un caldajo; rompete li noccioli, levandoli la pelle e tagliandoli finissimi per unirli alle albicocche; pesate quattro libbre e mezza di zucchero per metterlo colle albicocche. Mettete il caldajo ad un fuoco chiaro, rivolgendole sempre con la schiumarola per timore che la marmellata s'attacchi al fondo; poi quando le albicocche saranno quasi cotte, discendete di tanto in tanto il caldajo per ghiacciare li pezzi d'albicocche che non sono ancor ridotti in marmellata, facendola cuocere finchè s'attacchi toccandola colle dita senza troppa resistenza, mettetevi

dolci poscia ne' vasi , che per tale effetto avrete preparati. Questo metodo, benchè semplice, tuttavia è buonissimo.

Confettura di gelatina d' uva spina.

Chiarificato che avrete il zucchero, come sopra alla pag. 324, mettete per ogni libbra di zucchero una libbra di frutto, fate cuocere il frutto alla consistenza di *cassé*, pag. 325, che si conosce, mettendo un dito già bagnato nell' acqua, poi nel zucchero, e subito ritirato immergetelo di nuovo nell' acqua, che avrete cura di tenerla in un bicchiere colla sinistra mano; e se il zucchero secca nell' acqua, e che premendolo colle dita si rompa, è segno che è tempo di mettere il frutto nel zucchero, ed allora li farete dare due bolli ben coperto; poi ritirate la confettura dal fuoco, passatela alla stamigna, e mettetela subito ne' vasi.

Quando sarà fredda, coprite i vasi, bagnando la prima carta che volete mettervi sopra nell' acquavite affinchè la confettura si conservi meglio; osserverete questo metodo in tutte le confetture, e giammai coprirete i vasi se la confettura non è del tutto fredda.

*Confettura di gelatina d' uva spina
alla cittadina.*

Bisogna chiarificare il zucchero come alla pag. 324; prendete poscia l' uva spina, che metterete in una pentola, e fatela imbianchire al fuoco, facendole dare due o tre bolli: mettetela poscia a sgocciolare sopra una stamigna: misurate poscia il sugo che avrete ricavato dall' uva spina, e metterete altrettanto di zucchero chiarificato in un' altra pentola che farete cuocere alla consistenza di *cassé*, come il precedente, e vi metterete dentro il sugo dell' uva spina, facendole dare due bolli, ben coperta, schiumatela bene e mettetela indi la gelatina ne' vasi.

Confettura di gelatina di pomi.

Si fa nell'istesso modo che quella d' uva spina , con questa differenza che bisogna estrarre il sugo de' pomi , facendoli bollire in alquanto d' acqua , poscia li passerete in una stamigna premendoli un poco: e vi servirete di questo sugo per mettere nel zucchero. La cottura è la stessa come quella di uva spina; voi conoscerete la giusta cottura , mettendo la schiumarola nella pentola e cavandola con tenerla alquanto inclinata , se la gelatina nel colare dalla schiumarola cade in forma di perle , il che è segno che è cotta , mettetela subito ne' vasi.

Marmellata di pomi.

Fate bollire nell' acqua de' pomi di ranette interi, finchè cominciano ad esser molli sotto le dita , poi metteteli nell' acqua fresca per levargli a ciascuno la pelle , poscia fateli passare alla stamigna , premendo forte , mettendo ciò che vi sarà passato in una pentola per farle disseccare al fuoco sino che la marmellata sia ben consistente. Fate cuocere , secondo il peso della marmellata , altrettanto zucchero in consistenza della gran pluma , così detta la settima cottura del zucchero , pag. 324 , mischiate tutto insieme , rivolgendo con una spatola , o cucchiajo di legno , poi rimettetela sul fuoco , rivolgendola sempre , ed allorchè comincia a bollire , levatela e mettetela nei vasi ; quando poscia sarà alquanto intiepidita , non copritela finchè la marmellata non sia affatto fredda.

Marmellata di prune.

Tagliate le prune che volete impiegare , levando li noccioli , fatele bollire al fuoco finchè siano ridotte in marmellata : passatele alla stamigna , e rimettete al fuoco ciò che vi sarà passato ; e fate bollire finchè la marmellata comincia ad attaccarsi alla pentola ; indi mettetevi altrettanto zucchero quanto avrete di marmellata , mettete il zucchero con un quartino d' acqua , fate bollire e schiumare ; la giusta cottura del zucchero la conoscerete immergendo due dita nell' acqua fresca , indi mettendoli nel zucchero ,

di poi nell'acqua, se il zucchero attaccato alle dita si rompe netto, allora vi metterete la marmellata per stemprarla nel zucchero, rivolgendola sempre finchè freme; indi mettetela ne' vasi, e quando sarà fredda, spargetevi un poco di zucchero fino sopra.

Confettura di prune.

Prendete le prune che vi saranno più in grado, come mirabelle, ec., fatele imbianchire, e quando saranno molli sotto le dita, ritiratele con la schiumarola, e mettetele nell'acqua fresca; chiarificate cinque libbre di zucchero per ogni centinaio di prune: mettetle le prune ad una ad una nel vaso affinchè non si guastino, e sopra versatevi il zucchero un poco più tiepido ogni giorno; sera e mattina metterete a sgocciolare le prune sopra d'una stamigna, e farete bollire il zucchero, schiumandolo bene; poscia rimettete le prune nel vaso, versandovi sopra il zucchero, e farete la stessa operazione per lo spazio di quattro o cinque giorni. Bisogna che la pruna *Reine Claude* sia verde, e le altre prune del loro colore: alla fine, se vedete che il zucchero sia abbastanza in siroppo all'ultima cottura, lo tirarete alla sua consistenza, aggiugnendovi due bicchieri d'acqua per disgrassarlo, allora ancor bollente gettatelo sulle prune.

Confetture d'albicocche intere e per metà.

Si usa lo stesso metodo per le albicocche, come si è fatto alle prune.

Marmellata di peri.

Fate cuocere nell'acqua, finchè siano teneri sotto le dita, la quantità di peri che volete, levate loro la pelle, e prendete solo la polpa, la quale passerete in una stamigna, mettendoli al fuoco con rivolgerli sempre finchè cominciano ad attaccarsi alla pentola; poi, secondo il loro peso, mettetle altrettanto zucchero nella pentola con un quartino d'acqua, facendolo bollire ed ischiumare, continuando a farlo bollire fin a tanto che immergendo dentro la schiumarola, e scuotendola, si alzino lingue sciatille di zucchero unite assieme; allora mettetevi la marmellata per

istemprarla assieme al zuccaro sopra il fuoco: quando principierà a fremere, mettetela ne' vasi, e quando sarà fredda, aggiugnetevi sopra del zuccaro fuo.

Confettura d' albicocche ed amandole verdi.

Dopo che loro avrete levata la lanugine, o sia pelo delle albicocche ed amandole, come sopra si è detto alla composta, fatele cuocere nell' acqua nella stessa maniera, finchè pungendole con una spilla entri dentro facilmente, e le albicocche caschino da loro stesse. Chiarificate una libbra di zuccaro per ciascuna libbra di frutto, facendo bollire il zuccaro per quattro o cinque giorni sera e mattina senza il frutto, che metterete a sgocciolare, come si è dato alle prune, e poscia le metterete in un vaso di terra, versandovi sopra il zuccaro, procurando che resti un poco più tiepido. Quando poi le albicocche ed amandole saranno ben verdi, allora la confettura sarà fatta.

Confettura d' agresto.

Levate tutte le sementi dell' agresto, e mettete una libbra di zuccaro per ciascuna libbra di frutto; poscia pigliate una parte dell' agresto, che metterete nella pentola, mettendovi anche una parte di zuccaro sopra, il quale dovrà essere in polvere, aggiugnendovi poscia un' altra parte d' agresto sopra con un' altra parte di zuccaro, e così continuando un suolo sopra l' altro sino alla fine: allora mettete l' agresto sopra il fuoco per farlo bollire dolcemente finchè divenghi ben verde, il che sarà un segno certo della perfetta cottura, e mettetela subito ne' vasi.

Confettura d' agresto intiero.

Per ogni libbra di frutto bisogna mettervi una libbra di zuccaro in polvere; aggiustando bene il tutto nella pentola, e facendo cuocere sopra un buon fuoco; fate lo bollire ben coperto due o tre bolli, e se l' agresto non è ben verde, bisogna lasciarlo bollire al fuoco lento finchè sia divenuto ben verde, allora poi lo metterete ne' vasi.

Marmellata d'agresto.

Mettete al fuoco dell' acqua, e quando sarà vicino a bollire, mettetevi dentro quattro libbre d'agresto levandogli prima il grappolo: e cominciando a bollire, levatelo dal fuoco, coprendolo per farlo ritornar verde, lasciandolo nella stessa acqua finchè sia affatto fredda; levatelo poscia per passarlo alla stamigna, e cavarne il più di marmellata che potrete, premendolo fortemente con un cucchiajo; mettete poscia la marmellata in una pentola per farla diseccare al fuoco finchè resti consistente. Sopra ciascuna libbra farete cuocere altrettanto di zucchero in consistenza della grande pluma, pag. 524, mettendovi dentro la marmellata per stemprarla bene col zucchero, rimettetela poscia sul fuoco solo per farla scaldare, rivolgendola sempre finchè vedrete che sia vicina a bollire: allora mettetela subito ne' vasi.

Marmellata d' agresto alla cittadina.

Prendete la quantità d'agresto che vorrete, che non sia affatto maturo, levategli il grappolo, mettendo l'agresto nell' acqua che sia vicina a bollire; allorchè comincia l' agresto ad impallidire, e che si è alzato sopra dell'acqua, e gettatevi sopra un poco d'acqua fresca, e levatelo dal fuoco, coprendolo finchè sia divenuto verde, lasciandolo nell' istessa acqua, che farete scaldare finchè divenghi verde abbastanza; dopo lasciatelo bene sgocciolare, indi passatelo per una stamigna, premendolo fortemente con un cucchiajo di legno; poscia, secondo il peso della marmellata, mettete altrettanto zucchero fino nella pentola, facendo bollire tutto insieme finchè immergendovi un dito nella marmellata, ed appoggiandolo contro l' altro, si attacchino insieme senza però far troppa resistenza; indi mettetela dentro de' vasi dopo che si sarà alquanto raffreddata.

Gelatina d'uva moscatella e d' agresto.

Si fa nella stessa maniera come quella d'uva spina alla cittadina.

Marmellata d' amandole ed albicocche verdi.

Togliete la lanugine alle amandole ed albicocche, come sopra si è detto, poi fatele cuocere finchè divengano ben tenere, ritirandole nell' acqua fresca, e facendole bene sgocciolare, iudi schiacciatele per passarle alla stamigna; mettete poscia questa marmellata al fuoco per farle consumare tutta la superflua umidità, rivolgendo però sempre finchè cominci ad attaccarsi alla pentola; poscia, secondo il peso della marmellata, mettete altrettanto zucchero in altra pentola al fuoco con un quartino d' acqua, fatelo bollire e schiumatelo bene: continuando a farlo bollire, finchè immergendo due dita nell' acqua fresca, poi mettendole nel zucchero, e di nuovo nell' acqua, il zucchero che resta sulle dita si rompe tutto: allora mettetevi subito la marmellata col zucchero per stemprarla assieme senza che holla, e poscia mettetela ne' vasi.

Marmellata di fragole.

Mondate e lavate mezza libbra di fragole, facendole sgocciolare, e passandole in una stamigna per mettere in marmellata, indi mettete sopra il fuoco una libbra di zucchero con un bicchiere d' acqua, fatelo bollire ed ischiumare, continuando a farlo bollire finchè immergendovi dentro la schiumarola, e scuotendola, ve n' escano delle lunghe sciuttille; allora mettetevi la marmellata di fragole nel zucchero per stemprarla; rivolgendola sempre sopra un fuoco mediocre senza lasciarla bollire, e poscia mettetela ne' vasi.

Marmellata di more.

Fate cuocere una libbra di zucchero, come si è detto sopra per le fragole: quando sarà cotto, mettetevi le more preparate in questa maniera: mondate due libbre di more, passandole in una stamigna per mettere in marmellata, la quale diseccarete sopra il fuoco finchè si attacchi alla pentola, indi mettetela nel zucchero, facendola alquanto bollire, rivolgendola sempre, e poscia collocatela nei vasi a ciò destinati.

Marmellata di ciriegie.

Fate cuocere due libbre di zuccaro, come sopra, indi mettetevi quattro libbre di ciriegie, dopo aver loro tolti i noccioli ed i gambi; rivolgetele col zuccaro, e fatele bollire insieme finchè il siroppo s'attacchi alle dita, allora levatela dal fuoco per metterla ne' vasi.

Marmellata ai fiori di cedro.

Mettete once venti di zuccaro in una pentola con un quartino d'acqua: fate bollire e ben ischiumare, continuando a farlo bollire finchè immergendovi la schiumarola dentro, e scuotendola con soffiare a traverso de' buchi, vi escano delle piccole scintille di zuccaro; mettetevi poscia de' fiori di cedro preparati in questa maniera.

Prendete una mezza libbra di fiori di cedro men duri, fateli bollire per un mezzo quarto d'ora nell'acqua: poi levate quest'acqua dal fuoco, mettendovi un piccolo pugillo di allume; mettete poscia dell'altr'acqua al fuoco, e quando bollirà, premetevi dentro il sugo di un limone, aggiugnetevi poscia fiori di cedro quali avrete già ritirati colla schiumarola, lasciandoli però prima bene sgocciolare, e fateli bollire nell'acqua di limone finchè siano ben teneri sotto le dita: indi metteteli un'ora appresso nell'acqua fresca con alquanto di sugo di limone: premete poscia i fiori di cedro in un pannolino per farne uscire l'acqua, e pestateli in un mortajo per ridurli in marmellata. Mettete questa marmellata nel zuccaro per istemprarla insieme sopra un piccolo fuoco, versandovi il zuccaro più volte senza lasciarlo bollire, aggiustatela quindi ne' vasi, gettatevi sopra, quando sarà fredda, alquanto di zuccaro fino.

Marmellata di persici.

Pelate de' persici non troppo maturi, e dopo di aver loro tolti i noccioli, tagliateli in pezzi, indi fate questa marmellata nella stessa maniera che le albicocche *sans façon*, alla pag. 334.

Marmellata di Epine-vinette.

Fate cuocere una libbra e mezzo di zuccaro nella stessa maniera della marmellata di peri, indi mettetevi l'*epine-vinette*, o sia barbero, sorta di pruno, preparata in questa maniera.

Prendete una libbra d'*epine-vinette*, sgranellata, che metterete in una casserola con un bicchiere d'acqua, facendola bollire finchè sia ridotta in marmellata; passatela indi alla stamigna, premendola forte acciò non vi resti che la pelle nella stamigna; rimettete poi la pentola sopra il fuoco con ciò che vi è passato, rivolgendola sempre finchè s'attacchi alla pentola; allora mischiatela col zuccaro per unirla insieme finchè sia vicina a bollire, poscia la metterete ne' vasi.

Marmellata di cotogni.

Prendete la quantità di cotogni che volete, fateli cuocere nell'acqua finchè sieno teneri; lasciateli raffreddare nell'acqua fresca, indi tagliateli in quarti, togliendo loro il mezzo con la semente e la pelle, schiacciateli poscia, e passateli alla stamigna, mettendo tutto ciò che avrete passato in una pentola sopra il fuoco, rivolgendo sempre finchè la marmellata divenghi consistente: poscia, secondo il peso della marmellata, mettete altrettanto zuccaro in un'altra pentola, facendola cuocere, come si è detto nella marmellata di peri alla pag. 357, indi mischiatela col zuccaro, e stempratela sopra il fuoco, ritirandola quando comincia a fremere per metterla ne' vasi.

Pera secche.

Pelate le pera, raschiate un poco la coda, tagliate l'estremità, mettendole nell'acqua fresca, dopo fatele bollire finchè pieghino sotto il dito; ritiratele poscia con la schiumarola nell'acqua fresca; quando che saranno sgocciate, per ogni cinquanta pera mettete una libbra di zuccaro in due pinte d'acqua, e liquefatto che sia, vi metterete le pera, lasciandole per due ore; indi aggiustatele sopra dei craticcioni con la coda in alto, e lasciatele stare una notte nel

forno tepido, come resta dopo levato il pane: la mattina seguente immergetele di nuovo nel zucchero, rimettendole nella stessa maniera nel forno, il che continuerete a fare per quattro giorni, e l'ultima volta non ritiratele prima che siano affatto secche. Si possono conservare lungo tempo in un luogo secco.

Frutti secchi non confetti.

I frutti secchi al naturale servono molto per quelli che sono alla campagna, e che ne hanno abbondanza ne' loro giardini: la maniera di farli seccare è questa: prendete delle ciriegie ben mature, che non siano guaste; aggiustatele su delle graticcie, non mettendole una sopra l'altra; lasciate loro le code, e fatele seccare nel forno non troppo caldo, come sarebbe appena levato il pane: lasciatele in esso finchè vi sarà del calore, indi ritiratele per poscia rimetterle di nuovo nel forno caldo, e lasciarle finchè siano abbastanza secche; lasciatele poi raffreddare, ed unitele in mazzetti, chiudendole in luogo secco.

Le prune si fanno seccare nella stessa maniera, ma bisogna raccoglierte molto mature; quelle che cadono da loro sono migliori perchè sono più piene e di miglior gusto.

I persici si fanno seccare come le prune, con questa differenza, che raccolti dall'albero sono migliori; tagliateli per mezzo, levando l'osso; quando sono a metà secchi, metteteli sopra una tavola pulita, ed appianateli acciò sechino egualmente, rimettendoli poi nel forno finchè siano secchi.

Fate lo stesso delle albicocche, facendo però uscire i noccioli senza dividerle.

Le pera, se le pelate prima di farle cuocere saranno migliori; prendete la pelle e mettetela colle pera in una caldaja piena d'acqua, faccudole bollire finchè cominciano a divenir molli; lasciate loro le code, poi fatele seccare al forno come sopra.

Confetture di campagna col vino dolce.

Prendete una secchia di vino dolce, o meno, secondo la quantità delle frutta che avete, mettetelo in una caldaja, e fatelo bollire a fuoco chiaro, fin-

chè sia ridotto ai due terzi, ed abbia una consistenza sufficiente per confettare il frutto. Poi prendete il frutto, fatelo cuocere nell'acqua finchè sia un poco molle, indi pelatelo e mettetelo nel siroppo di vino dolce, lasciandolo bollire finchè sia cotto, schiumando bene. Per conoscere se il frutto è cotto, prendete del siroppo, e messolo sopra di un'asietta, se chinandola il siroppo resta fermo, è segno che il frutto è cotto: mettetelo ne' vasi quando sarà freddo: se il vino fosse bianco, non importa, purchè sia dolce.

Confetture al sidro.

Prendete del sidro di pera fatto senz'acqua; per fare questa confettura, quello di pomi non è abbastanza dolce: fatelo ridorre ai due terzi prima di mettervi il frutto, indi fate la confettura come quella del vino dolce.

Uso del miele in vece del zucchero.

Prendete del miele, e servitevi di esso in vece del zucchero, perchè tutte le confetture di cui abbiamo parlato finora si possono fare con il miele, purgandolo in questa maniera.

Mettete la pentola sopra di un fornello col miele, e schiumatelo bene quando che bolle; per conoscere quando sarà abbastanza cotto, prendete un uovo di pollastra, e mettetelo nel miele; se s'immerge non è abbastanza cotto, e se resta al disopra, potrete servirvene per confettare ogni sorta di frutto, come fate del zucchero.

Abbiate cura di far cuocere il miele lentamente, acciò non s'abbruci, volgendo sovente con la spatola di legno.

Per fare la mostarda.

Prendete la quantità d'uva che volete, premete le grane nella caldaja in cui la volete far cuocere, mettendola ad un fuoco chiaro, ed a misura che bollarà, con una mestola levate tutti gli acini, lasciandola indi bollire finchè sia ridotta al terzo, diminuendo il fuoco a misura che diviene spessa, volgen-

dola sovente con una spatola di legno acciò non si abbruci; indi ritirate'la e fatela passare per un pannolino bianco, premendola bene colle mani, ciò fatto, rimettetela sul fuoco per farla bollire, rivolgendola continuamente finchè abbia preso una sufficiente consistenza, indi levatela dal fuoco, e mettetela subito ne' vasi.

Quando sarà mezzo fredda, mettetela ne' vasi, che lascierete scoperti per cinque o sei giorni, indi copriteli con carta, osservando quando la carta si ammuffirà di cangiarla finchè sia svaporata l'umidità, poichè allora se sarà ben cotta non si guasterà più la carta, altrimenti vi converrà farla cuocere un poco, indi la coprirete.

Alcuni mettono con l'uva delle pera pelate e tagliate in piccoli pezzi, o dei cotogni, quali bisogna far cuocere a metà prima di metterli nell'uva.

CAPITOLO XXIII.

DEI SIROPPI.

Siroppo di violette.

SOPRA tre ouce di violette mondade, che porrete in un vaso di terra, versatevi sopra un quartino d'acqua bollente, mettendo qualche cosa di proprio sopra le violette per tenerle immerse nell'acqua; coprite il vaso, mettendovi sopra della cenere calda per lo spazio di due ore; indi passate le violette per un pannolino, il quale premerete forte per farne uscire l'acqua; questa quantità di violette deve rendervi quasi una pinta d'acqua; se ne caverete una pinta, mettetevi due libbre e mezza di zucchero in una pentola con un quartino d'acqua; fatelo bollire ed ischiumare; continuando a farlo bollire finchè immergendo le dita nell'acqua, il zucchero che sarà rimasto attaccato alle dita si rompa netto: allora versatevi l'acqua di violette, ed abbiate cura che il siroppo non bolla; quando che saranno ben incorporate insieme, mettetelo il siroppo in un vaso di terra, coprendolo bene, indi lo metterete sopra della cenere

calda per tre giorni, procurando che vi sia sempre il calore eguale senza che sia troppo caldo: conoscerete che il siroppo sia fatto, allorquando mettendovi due dita dentro, e poi ritirandoli, nel distaccare un dito dall'altro, forma un filo che non si rompe, e lo ritirarete ne' vasi proprj.

Siroppo di ciriegie.

Prendete due libbre di ciriegie ben mature e sane, levate le code ed i noccioli, poscia mettetele in una pentola al fuoco con un gran bicchiere d'acqua, fatele dare otto o dieci bolli, indi passatele alla stamigna, mettendo poi un'altra pentola al fuoco con due libbre di zucchero, un bicchiere d'acqua, facendolo bollire ed ischiumare, continuando a farlo bollire, finchè immergendovi la schiumarola e scuotendola sopra il zucchero, soffiandovi a traverso de' buchi ve ne escano delle scintille di zucchero: allora vi metterete subito il sugo delle ciriegie, facendolo bollire, finchè il siroppo abbia presa la sua consistenza.

Siroppo di albicocche.

Secondo il tempo che vorrete conservare i siroppi, metterete più o meno zucchero. Per il siroppo d'albicocche, che volete conservare da una stagione all'altra, per ogni libbra di frutto vi metterete due libbre di zucchero.

Prendete una libbra d'albicocche ben mature, togliete loro i noccioli, dai quali prenderete le mandole, e dopo di averle pelate, le triturate in pezzi, indi tagliate in piccoli pezzi le albicocche, poi mettete due libbre di zucchero in una pentola con un bicchiere d'acqua, e fatelo cuocere, come avanti il siroppo di ciriegie, indi mettetevi le albicocche colle mandole, facendo cuocere il tutto insieme a fuoco mediocre finchè preudendo del siroppo con due dita, e distaccandoli l'uno dall'altro si formi un filo che si sostenga e non si rompa: allora lo passerete in una stamigna; potrete altresì fare il siroppo in quest'altra maniera.

Dopo di aver tagliate le albicocche ed mandole come si è detto, mettetele al fuoco con un bicchiere

d'acqua, fate bollire finchè siano in marmellata, la quale passerete in una stamigna premendo forte; lasciatela riposare, poi colatela per una salvietta, mettetelo questo sugo nel zuccaro per farle cuocere alla consistenza d'un siropo denso.

Siropo di more.

Prendete duecento more ben nere, mettetele al fuoco con un gran bicchiere d'acqua, fatele dare cinque o sei bolli finchè abbiano renduto tutto il loro sugo e passatele alla stamigna, lasciatele riposare, poi ripassatele un'altra volta ad una stamigna più densa: prendete due libbre di zuccaro, che metterete al fuoco con un quartino d'acqua, fatelo bollire, schiumandolo, e continuate a farlo cuocere finchè immergendovi due dita bagnate nell'acqua, poi nel zuccaro, e di nuovo nell'acqua, il zuccaro che resta nelle dita si rompa netto; allora vi metterete l'acqua di more; fatela scaldare finchè sia incorporata col zuccaro, avendo attenzione che non bolla: indi mettetelo in un vaso di terra ben coperto, che lo porrete sopra la cenre calda per tre giorni, con calore eguale il più che potrete, senza che sia troppo forte: conoscerete se è in consistenza, allorchè prendendo del siropo con un dito, appoggiandolo contro l'altro, ed aprendoli tutti due, si formi un filo che non si rompa così facilmente, mettetelo ne' vasi, e non otturatelo finchè sia del tutto freddo.

Siropo d'agresto.

Prendete due libbre di zuccaro grossolano, che metterete al fuoco in un quartino d'acqua; fate bollire ed ischiumare; facendolo cuocere finchè immergendovi la schiumarola, scuotendola sopra, soffiando a traverso de' buchi vi escano delle scintille di zuccaro, allora mettetevi dell'agresto preparato in questa maniera.

Prendete due libbre d'agresto ben verde e grosso, toglietene i grappoli, pestatelo e premetene il sugo passandolo alla stamigna ben densa, lasciatelo riposare, e ritiratelo al chiaro, mettendolo nel zuccaro per farlo bollire insieme, finchè il tutto sia ridotto

in siroppo denso, il che conoscerete quando si formerà un filo nelle dita come il precedente.

Siroppo di cotogni.

Prendete una dozzina di cotogni maturissimi, toglietene il di dentro e la pelle, pestate il resto, e metteteli in una stamigna forte per torcerli a forza per ricavarne in questa maniera tutto il sugo; lasciatelo poi riposare per ritirlo al chiaro; sopra ogni quartino, prendete una libbra di zucchero grossolano, che farete cuocere nella stessa maniera del siroppo d'agresto; quando il zucchero sarà cotto, mettetevi dentro il sugo di cotogni, che farete bollire insieme finchè il siroppo abbia la medesima consistenza come il precedente.

Siroppo di altea.

Fate cuocere una libbra di zucchero grossolano nella stessa maniera come il siroppo d'agresto, indi mettetevi un'acqua d'altea fatta in questa maniera.

Fate cuocere in un boccale d'acqua nove once d'altea trita, dopo d'averla raschiata e lavata, lasciatela bollire finchè l'acqua si attacchi alle dita, poi mettetela in una stamigna per torcerla ed estrarne il sugo, indi lasciate riposar l'acqua, ritirandola al chiaro per metterla nel zucchero, e fate bollire insieme finchè abbia la consistenza di un siroppo denso come sopra.

Siroppo di pomi.

Prendete tre once di pomi ranetti ben sani, tagliateli in fette più piccole che potrete, e fatele cuocere in un quartino d'acqua, quando saranno in marmellata, mettetele nella stamigna per estrarne poscia tutto il sugo, indi lasciatelo riposare, e tiratelo al chiaro: sopra un quartino di sugo farete cuocere una libbra di zucchero nella stessa maniera del siroppo di ciriegie; quando sarà cotto, mettetevi il sugo di pomi, e fate bollire insieme come alla cottura de' precedenti.

Siroppo di citrone.

Il siroppo di citrone si fa ordinariamente allorchè se n'ha di bisogno; per tal effetto, metterete una mezza libbra di zuccaro nella pentola con un piccol bicchiere d'acqua, fatelo bollire, schiumandolo, e continuando a farlo cuocere, finchè immergendo un dito nel zuccaro, ed appoggiandolo contro l'altro, poscia aprendoli ambedue, si formi un filo che si rompa, e formi una goccia sopra il dito; allora mettetevi il sugo di un piccol citrone, facendoli dare ancora alcuni bolli, indi servitevene.

Siroppo di capelvenere.

Prendete un'oncia di foglia di capelvenere, mettetela in un boccale d'acqua bollente, lasciandole in fusione per dodici ore sopra cenere calda, indi passandole alla stamigna, le metterete nel zuccaro preparato in questa maniera.

Mettete una libbra di zuccaro nella pentola, fatelo bollire, schiumandolo, continuate a farlo cuocere, finchè immergendo due dita nell'acqua fresca, e poi nel zuccaro, e nuovamente nell'acqua, il zuccaro che resta fra le dita si rompa netto; allora mettetevi l'acqua di capelvenere senza far bollire, e quando poi sarà bene mischiata col zuccaro, metterete il siroppo in un vaso di terra coperto sopra della cenere calda per tre giorni ad un calore eguale, il siroppo sarà fatto, allorchè sarà tirato in consistenza, come si è detto degli altri.

Siroppo di orzata.

Secondo la quantità del siroppo che volete farè, vi regolerete sopra questa dose.

Sopra una mezza libbra di amandole dolci, mettetevi due once di grani delle quattro sementi fredde, ed una mezz'oncia d'amandole amare; mettete le amandole nell'acqua bollente, ritirandole subito per toglier loro la pelle, gettandole a misura che le pelate nell'acqua fresca; indi asciugatele, poi le pestarete in un mortajo colle sementi fredde il più fino che potrete, e per impedire che non si convar-

tano in olio, vi metterete di tanto in tanto un mezzo cucchiajo di acqua, indi stemprarete la pasta con un quartino di acqua tepida, poi lasciate così in fusione per tre ore sopra la cenere calda, passatela poscia alla stamigna, premendola fortemente con un cucchiajo di legno per farne escire tutta l'espressione delle amandole; prendete una libbra di zucchero cotto come quello del siroppo di capelvenere, e finitelo nella stessa maniera sopra la cenere calda.

Siroppo di papavero selvatico.

Il papavero è un fiore che viene nelle biade, con cui si fa un siroppo buono per il raffreddore. Prendetene una mezza libbra, che metterete in un vaso di terra, versandovi sopra un boccale d'acqua bollente, e lasciandolo in fusione per ventiquattr'ore sopra la cenere calda, indi fateli dare due bolli, e passatelo alla stamigna, premendo ben forte per farne escire tutto il sugo: mettete poscia una libbra di zucchero in una pentola con un bicchiere d'acqua, fatelo bollire schiumandolo, indi mettetevi l'acqua di papavero, facendola cuocere insieme sino alla consistenza di siroppo, come si è detto ne' precedenti. Il siroppo di fior di persico si fa nella medesima maniera.

Siroppo di cavoli per fortificare il petto.

Tagliate e levate un grosso cavolo rosso, mettetelo in una pignatta con acqua, per farlo cuocere tre o quattr'ore: fate che non vi resti che un quartino d'acqua; passate il cavolo alla stamigna, premendolo fortemente per farne escire il sugo, poi lasciatelo riposare e ritiratelo al chiaro: poi prendete una libbra di miele di Spagna, che metterete in una pentola con un bicchiere d'acqua; fatelo bollire schiumandolo sovente; allorchè il miele sarà ben chiaro, mettetevi l'acqua del cavolo per farla bollire insieme sino che sia pervenuto alla consistenza di siroppo come sopra.

Pasta d'amandole per far orzata.

Prendete una libbra d'amandole dolci, le metterete per alquanto di tempo nell'acqua tepida per

pelarle , gettandole a misura che le pelarete nell'acqua fresca ; indi le pestarete bene , gettandovi dell'acqua di tanto in tanto affinchè non si riducano in olio , quando che saranno ben pestate, mischiatevi una mezza libbra di zucchero ben pesto assieme , facendone una pasta per servirvene al bisogno , e questo si conserva quasi un anno. Quando poi vorrete servirvene ne prenderete un pezzo grosso come un uovo , stemprandolo bene in acqua , e poscia passatelo in una salvietta.

CAPITOLO XXIV.

DELLE CONSERVE.

Conserva di violette.

PRENDETE un foglio di carta bianca , che lascerete doppio , piegandolo all' intorno per fargli un bordo dell' altezza di un pollice , che faccia la figura di una cassa. Indi prendete una libbra di zucchero , il quale metterete in una pentola con un bicchiere di acqua , facendolo bollire ed ischiumando ; continuate a farlo cuocere finchè immergendovi la schiumarola dentro , e scuotendola d' un rovescio di mano s'alzino in aria delle piccole scintille lunghe che siano unite, allora levatelo dal fuoco , e quando che sarà divenuto a metà freddo , mettetevi le violette preparate in questo modo.

Prendete due once di violette monde , che pestarete bene in un piccolo mortajo , stempratele col zucchero , rimenando presto con un cucchiajo di legno , o con una spatola senza rimetterle al fuoco , versandola subito nelle casse di carta ; quando che sarà fredda , passatevi il coltello sopra , segnando in quadro ed in lungo in varie maniere ed in piccoli quadrati , e quando sarà del tutto fredda la pasta , potrete romperla per servirvene.

Conserva d' uva spina.

Prendete una libbra d' uva spina rossa , togliendole i grappoli , e mettendola al fuoco con un bicchiere

d'acqua, facendola bollire finchè abbia reso tutto il sugo; passatela alla stamigna, premendo forte; mettendo poi tutto ciò che vi sarà passato al fuoco, affinché si riduca in marmellata densa. Poscia mettete una libbra di zucchero con un bicchiere d'acqua in una pentola, facendo bollire ed ischiuando; seguitate a farlo cuocere, finchè immergendovi due dita già bagnati nell'acqua e poi nel zucchero, il zucchero che resta nelle dita si rompi netto; allora levatelo dal fuoco, e mettetevi la marmellata, rivolgendola bene insieme, finchè vedrete che si forma disopra un piccolo ghiaccio, allora versatela in una forma di carta, come si è detto delle violette disopra.

Conserva di more.

Fate cuocere una libbra di zucchero come sopra, e mettetevi le more preparate come segue.

Schiacciate e passate alla stamigna una libbra di more con due once d'uva spina rossa, il tutto ben mondato, mettendo ciò che sarà passato al fuoco in una pentola per toglierle la superflua umidità, mettendola poscia nel zucchero, e terminandola come si è detto di quella delle violette.

Conserva di ciriegie.

Fate cuocere una libbra di zucchero come avanti alla conserva d'uva spina; prendete una libbra di ciriegie, togliendo loro tutti i gambi ed i noccioli, facendole rendere tutto il suo sugo al fuoco; indi passatela alla stamigna, premendo forte con un cucchiajo di legno; poscia mettetela al fuoco per toglierle l'umidità superflua, e terminate, come si è detto alla conserva di violette.

Conserva di fiori di cedro.

Mettete una libbra di zucchero in una pentola con un gran bicchiere d'acqua: fatelo bollire ed ischiuamato: indi continuando a farlo cuocere, finchè gettando la schiumarola con un colpo di mano ne volino scintille, che si tenghino unite le une alle altre; indi levatelo dal fuoco, e mettetevi li fiori preparati in tal modo:

Prendete de' fiori di cedro ben bianchi, frastagliateli un poco con un coltello, bagnandoli con sugo di un mezzo citrone, mettendoli nel zuccaro, e rivolgendoli senza però che siano al fuoco, finchè il zuccaro divenghi bianco attorno alla pentola, allora versate la conserva delle forme di carta, come si è detto delle precedenti.

Conserva d'albicocche e persici.

Fate cuocere una libbra di zuccaro, come si è detto delle violette, cotto che sia, mettetevi quattro once di marmellata d' albicocche fatta in questa maniera.

Prendete quindici o diciotto albicocche, secondo la loro grossezza, che non siano affatto mature, mondatele dai noccioli e dalla pelle, tagliatele in pezzi, e fatele cuocere con alquanto d'acqua, finchè siano ridotte in marmellata ben secca e consistente; allora mettetela nel zuccaro, terminando la conserva come le precedenti.

La conserva di persici si fa nella stessa maniera di quella delle albicocche.

Conserva d'agresto.

Fate cuocere una libbra di zuccaro, come si è detto alla conserva di violetto; cotto che sarà, levatelo dal fuoco, rivolgendolo per due minuti circa; poscia mettetevi la marmellata d'agresto fatta in questa maniera:

Prendete una libbra d'agresto maturo senza il grappolo, mettetelo al fuoco per farlo cuocere in marmellata, indi passatelo alla stamigna, premendolo forte, finchè non vi resti che la semente e la pelle; rimettete al fuoco la marmellata, affinchè perda alquanto di consistenza, indi mettetela nel zuccaro, rimescolandola bene fino a tanto che il zuccaro incominci ad imbianchire attorno ai bordi della pentola, allora versatela subito nella forma come le violette.

Conserva d'altea.

Tagliate in piccoli pezzetti una libbra di altea; dopo di averla raschiata e lavata bene, fatela cuo-

ecce in un vaso di terra con alquanto d'acqua, finchè sia ridotta in marmellata, allora passatela alla stamigna, premendola forte; rimettete poscia al fuoco tutto ciò che vi sarà passato, rivolgendolo sempre finchè si riduca alla consistenza: fate poscia cuocere una libbra di zuccaro nella stessa maniera, come si è detto dell' uva spina, mettendovi dentro la marmellata, e terminatela come sopra.

Conserva d' uva moscatella.

Prendete una libbra e mezza d' uva moscatella, perchè è la più buona, tolti bene i grappoli, mettetela al fuoco per farla crepare, indi passatela in una stamigna a tutta forza, mettendo ciò che vi sarà passato al fuoco, e riducendo la marmellata ad una buona consistenza: indi farete cuocere una libbra di zuccaro nella stessa conformità, come si è detto all' uva spina: cotto che sarà, aggiugnetevi la marmellata d' uva, terminandola come si è detto nelle precedenti.

Conserva di portogalli.

Mettete una libbra di zuccaro in una pentola con mezzo bicchiere d' acqua, fatelo bollire senza schiumarlo finchè immergendovi la schiumarola nel zuccaro, e soffiando a traverso de' buchi ve n' escano delle grandi scintille, allora levatelo dal fuoco, e quando sarà mezzo freddo, vi metterete la scorza di un portogallo raschiata ben fina, e la rivolgerete nel zuccaro finchè incominci a divenir consistente: allora versarete la conserva nella forma di carta, come si è detto delle altre.

La conserva di limone, di melarancio e di limoni si fa nello stesso modo.

Conserva di caffè e di cioccolata.

Mettete una pentola al fuoco con una libbra di zuccaro ed un bicchiere d' acqua, fatelo bollire ed ischiumatelo bene, continuando poscia a farlo bollire, immergendovi la schiumarola dentro, e soffiando a traverso ve n' escano delle piccole scintille di zuccaro; allora levatelo dal fuoco, lasciandolo alquanto.

raffreddare, indi mettetevi un'oncia di caffè macinato di fresco, e rivolgetelo bene insieme; quando il caffè sarà bene incorporato, verserete la conserva nelle forme di carta come le precedenti.

La conserva di cioccolata si fa nella stessa maniera, colla differenza però che ogni libbra di zucchero vi vuole solamente una mezz'oncia di cioccolato raschiato finissimamente.

CAPITOLO XXV.

DR' FRUTTI ALL' ACQUAVITE, E RATAFIA'.

Albicocche all' acquavite.

COMINCIATE a mettere in confettura le albicocche, come si è detto alle prune confette; poi mettetecole col suo siroppo al fuoco: quando bolliranno, gettatevi dentro una pinta d'acquavite, facendo loro dare un bollo: poscia ritiratele e mettetele ne' vasi. Bisogna osservare quello che fa d'uopo, cioè di mettere una pinta d'acquavite per ogni centinajo d'albicocche, essendo necessario anche di levare la pentola dal fuoco, poichè nel versarvi dentro l'acquavite potrebbe darsi che dentro s'attaccasse il fuoco. La pera e le prune si fanno nella stessa maniera.

Ratafia (sorta di liquore) d' albicocche.

Tagliate in piccoli pezzi quattr'oncia d'albicocche, e rompete loro i noccioli per prenderne le mandole, quali dopo che avrete pelate, le pestarete bene, mettendole poscia nel vaso colle albicocche, con due pinte d'acquavite, una mezza libbra di zucchero, un poco di cannella, ed otto garofani con alquanto di macis; otturate bene il vaso, lasciando tutto in fusione per quindici giorni, procurando di scuotere di tanto in tanto il vaso; indi passatelo ad un colatojo per metterlo ne' vasi, che porterete poi in cantina.

Ratafia di ciriegie.

Prendete delle ciriegie belle e ben mature, levate

loro i gambi ed i noccioli, aggiugnendovi alquanto di more di rovo, schiacciate poi il tutto assieme, mettendole in qualche vaso ben proprio, lasciandole per quattro o cinque giorni; procurate di rivolgerle la feccia due o tre volte al giorno, che così prenderà un bel colore ed un ottimo gusto: allora premete il tutto bene per cavarne il sugo, e poi misurerete il suo ricavato, vi metterete altrettanto d'acquavite, e sopra questa dose pestarete tre pugilli di noccioli delle stesse ciriegie, e tre once di zucchero per ogni pinta di *ratafià*. Mettete il tutto in fusione nello stesso vaso con un pugillo di coriandri, ed un poco di cannella; bisogna poi rivolgerlo sette od otto volte al giorno; indi lo passerete in un colatojo ben chiaro per metterlo nel fiasco, e portarlo in cantina.

Ciriegie all'acquavite.

Sopra una pinta d'acquavite mettetevi un boccale di sugo di more di rovo, che avrete schiacciate e passate alla stamigna per estrarne il sugo; metteteci con questo sugo l'acquavite, e una libbra e mezza di zucchero; quando sarà liquefatto, terrete apparecchiate delle belle ciriegie mature, tagliate loro i gambi a metà, ed aggiustatele nel vaso, versatevi sopra l'acquavite mischiata col zucchero: bisogna che vi sia abbastanza di sugo acciò restino ben immerse le ciriegie; otturate bene il fiasco; servitevi al bisogno.

Nell'inverno si può servirsene per ghiacciare in bianco, immergendole nel zucchero mischiato con alquanto di bianca d'uova, e per mettere al *caramel*.

Ratafià di frutti rossi.

Prendete due libbre di ciriegie, e dopo di aver loro tolti i gambi ed i noccioli, prendete una libbra di uva spina, detta da' Piemontesi *uva tramà*, una libbra d'amarene nere, una libbra di more di rovo ed una libbra di more, che metterete appresso, se non le avete tutte nello stesso tempo; schiacciate tutti questi frutti insieme per metterli in un vaso col loro sugo e la metà de' noccioli delle ciriegie ben pestate; lasciate il tutto in fusione per tre giorni, indi pas-

sate il sugo alla stamigna per rimetterlo nello stesso vaso con altrettanto di acquavite, quanto voi avrete ricavato di sugo; mettetevi tre once di zucchero per ogni punta di *ratifià*, ed un bastoncetto di cannella. Lasciatelo in fusione per due mesi; indi ritirate il *ratifià* al chiaro per metterlo ne' vasi.

Vino di ciriegie.

Per fare cinque pinte di vino, prendete quindici libbre di ciriegie, con due libbre di uva spina, che schiacciate bene insieme; pestate li due terzi dei noccioli, che mischiate colle ciriegie; mettendo il tutto in un barile con tre once di zucchero per ogni pinta di vino che caverete: bisogna che il barile sia pieno, ed allora lo coprirete soltanto con una foglia di vite, mettendovi attorno della sabbia finchè più non bolla, non bollendo d'ordinario più di tre settimane, bisogna aver cura di tener sempre il barile pieno, aggiugnendovi, secondo lo vedrete a diminuire, del sugo di ciriegie; poscia quando che più non bollirà, otturate bene il barile col turacciolo, e due mesi appresso tiratelo al chiaro per metterlo ne' fiaschi.

Ratifià di noccioli e semi.

Per fare il *ratifià* di noccioli, prendete una libbra d'amandole d'albicocche, scegliendo le più belle: si può anche servirsene d'altre in mancanza delle prime: mettetele in fusione in due pinte d'acquavite, una pinta d'acqua, una libbra di zucchero, un pugillo di coriandri ed un poco di cannella per lo spazio di otto giorni; indi passatelo in un colatojo che sia ben chiaro, poi mettetelo nel fiasco. Ogni sorta di *ratifià* di semi, o di altri noccioli si fa nello stesso modo.

Ratifià di fiori di cedro.

Prendete una libbra di fiori di cedro mondati con due pinte d'acquavite; una pinta d'acqua ed una libbra di zucchero, mettendo il tutto in fusione per tre settimane, oppure per un mese, poi passatelo per un colatojo come gli altri.

Altro Ratafià di fiori di cedro.

Mettete in un vaso ben otturato una libbra di fiori di cedro, una pinta e mezza di acqua, due pinte d'acquavite ed una libbra e mezza di zucchero: poi mettete questo vaso in una caldaja piena d'acqua, che farete bollire per lo spazio di dieci ore: poscia levatelo dal fuoco, lasciandolo ben raffreddare avanti di tirarlo al chiaro, e si conserva come gli altri qui sopra.

Ratafià di fiori di cedro in un'altra maniera.

Mettete una libbra di zucchero in una pentola con un bicchiere d'acqua, facendo bollire ed ischiumandolo bene, continuate a farlo cuocere finchè immergendo la schiumarola, e ritirandola con soffiare a traverso dei buchi ve n'escano delle grosse scintille di zucchero: allora levatelo dal fuoco, mettendovi una mezza libbra di foglie di fiori di cedro; fateli dare due o tre bolli col zucchero; toltolo poscia dal fuoco, copritelo bene e lasciatelo per lo spazio di cinque o sei ore nel zucchero, indi rimettetelo sopra di un fuoco lento con una pinta d'acquavite, lasciandolo ad un fuoco mediocre sino che il zucchero sia ben incorporato coll'acquavite; indi passate il *ratafià* in una salvietta, mettendolo dopo ne' fiaschi.

Per conservare i fiori di cedro che vi hanno servito a fare il *ratafià*, dopo che saranno stati ben premuti prendete una mezza libbra di zucchero, e mettetelo in una pentola con un poco d'acqua, facendolo bollire ed ischiumandolo; continuate a farlo cuocere, finchè immergendovi due dita nell'acqua e poi nel zucchero, e di nuovo nell'acqua fresca, il zucchero che resta attaccato alle dita si rompe netto, allora mettetevi i fiori di cedro, e fate dare un piccolo bollo; levatelo dal fuoco, e rivolgetelo dal fuoco finchè il zucchero diventi in polvere, mettendolo poscia sopra una stamigna; ricordatevi di mettervi sotto qualche cosa per non perdere il zucchero che passerà per traverso. Questi fiori di cedro vanno messi in un luogo secco per poterli conservare, servendosi poscia di metterli nelle creme, ed in tutto ciò che ha bisogno di fiori di cedro triti.

Ratafià di cologni.

Prendete due cotogni, che mondarete dalla lor pelle e dai semi, indi pestateli per cavarne il sugo, premendoli alla stamigna, e secondo la quantità del sugo che ricaverete, cioè se saranno tre pinte, ne metterete due d'acquavite e tre once di zuccaro per ogni pinta, della cannella, del coriandro, zenzero e macis, di ogni cosa a discrezione, lasciando stare il tutto in fusione per dieci o dodici giorni: otturate poi bene il vaso in cui avrete posto il *ratafià*, acciocchè l'aria non vi penetri dentro; indi passatelo per un colatojo ben chiaro, e mettetelo nel fiasco, portandolo in cantina, e più diverrà vecchio, sarà migliore.

Ratafià di pernice.

Per farne due pinte, mettete una libbra di zuccaro nella pentola con un quartino d'acqua; fatelo bollire insieme finchè il zuccaro sia bene schiumato e chiaro: indi farete bollire a parte un quartino d'acqua, mettendovi tre once d'anice, levatelo poscia dal fuoco senza bollire, lasciandolo in fusione per un quarto d'ora, e mettetelo nel zuccaro con una pinta e mezza d'acquavite, rivolgendo poi bene il tutto insieme avanti di metterlo nel vaso, che otturarete bene, mettendolo poi al sole per tre settimane. Prima di metterlo ne' fiaschi lo passerete alla stamigna.

Ratafià di ginepro.

Per farne tre pinte, mettete in un vaso due pinte d'acquavite con un buon pugillo di ginepro, una libbra e mezza di zuccaro, che farete prima bollire in un boccale d'acqua finchè sia bene schiumato e chiaro, mettete il tutto assieme: otturate poscia bene il vaso, e tenetelo in un luogo caldo per lo spazio di cinque settimane circa avanti di passarlo per il colatojo: quando poi sarà passato e ridotto al chiaro a sufficienza, lo trasmetterete ne' fiaschi, otturandoli diligentemente. Questo *ratafià* quanto più divien vecchio, più divien buono, essendo stomacale di sua natura, cioè buono per fortificare lo stomaco.

Ratafià di limoni, o di citroni.

Prendete otto limoni, oppure otto citroni, secondo volete, pelateli leggiermente, prendendo solo la scorza citrina, lasciando il bianco; tagliate questa scorza in piccoli pezzi, e metteteli in un vaso con tre boccali d'acquavite, lasciandoli in fusione per tre settimane; poscia mettete una libbra di zucchero in una pentola con un quartino d'acqua: fate bollire bene insieme ed ischiumatelo a dovere; unitelo poscia coll'acquavite, e lasciatelo in fusione per lo spazio di dodici o quindici giorni, indi lo passerete per metterlo ne' fiaschi. La bontà di questo *ratafià* consiste nel conservarlo lungo tempo, perchè quanto più è vecchio più divien buono.

Ratafià di noci.

Allorchè le noci saranno formate, prendetene una dozzina, spezzatele in mezzo, e mettetele in un vaso con tre boccali d'acquavite, otturatelo bene, e tenetelo in luogo fresco per sei settimane, rivolgendo il vaso di tanto in tanto per incorporarlo assieme; mettete una libbra di zucchero nella pentola con un quartino d'acqua, facendolo bollire ed ischiumandolo bene; dopo di aver passata l'acquavite alla stamigna, vi unirete il zucchero con un piccol pezzo di cannella ed un pugillo di coriandoli, lasciate poscia il tutto in fusione per lo spazio di un mese, indi ritiratelo al chiaro per metterlo ne' fiaschi, li quali otterrete bene.

*Ratafià di ciriegie, uva spinà, fragole
e more per bere nell'estate.*

Per fare dell'acqua rinfrescante, prendete di quel frutto che bramerete, regolandovi come siegue. Per ciascuna libbra di frutto metterete una pinta d'acqua, schiacciando però prima bene il frutto, e stemprandolo poi coll'acqua: indi passatelo in un pannolino bianco, mettendovi alquanto di zucchero, poscia passatelo in un colatojo. Per avere l'acqua ben chiara, tenetela al fresco finchè dovrete servirla. Se poi vorrete farne del ghiaccio, vi metterete alquanto più di

zucchero, mettendo l'acqua nelle forme di latta, facendola apprendere con del ghiaccio, sale o salnitro.

Quando cominceranno ad agghiacciarsi, avrete la diligenza di rivolgerla di tanto in tanto con un cucchiajo finchè sia bene rappresa, perchè non facendo così agghiaccierebbero i soli bordi, e non il mezzo. Quando poi sarà bene agghiacciata, aggiustatela nei piccioli bicchieri a ciò destinati, bisognando averla nello stesso tempo.

*Ricetta per fare il buon liquore chiamato Vespetro
approvato dai medici.*

Prendete una botte di vetro grosso o di selce che tenga alquanto più di due pinte: mettetevi dentro due pinte di buona acquavite, aggiugnendovi i semi che seguono, dopo di averli rotti grossolanamente in un mortajo, cioè due ottavi di semi d'angelica, un'oncia di semi di coriandro, un buon pugillo di finocchio, altrettanto d'anice, aggiugnendovi il sugo di due citroni con li pezzi delle scorze, ed una libbra di zucchero, lasciando il tutto in fusione nella botte per quattro o cinque giorni; ricordatevi di rimovere di tanto in tanto la botte, acciò con più facilità si dissolva il zucchero, indi passerete il liquore per renderlo più chiaro in una carta senza colla, mettendolo poscia nei vasi i quali otturete con gran diligenza.

Proprietà e virtù del liquore detto *Vespetro*. È buono per i dolori di stomaco, indigestione, vomiti, colica, ostruzioni, mali di costa, o di reni, difficoltà di urinare, oppressione, giri di capo, reumatismi e respiro grave; fa pure morire li vermi a' fanciulli, facendone loro prendere un cucchiajo per quattro o cinque mattine. Preserva dall'aria cattiva, prendendone un cucchiajo avanti di escire, e fregandosene il naso e le tempia.

Questo liquore soddisfa coloro che ne hanno bisogno, e che l'hanno adoperato nelle loro occorrenze: ed appunto una persona qualificata e di giusta probità mi assicurò che essendo incomodato da un flusso epatico che gli cagionava una melanconia continua, questo liquore lo guarì affatto.

Tavolette di regolizia pel raffreddore.

Mettete in una pentola di terra una pinta d'acqua con una libbra di regolizia verde raschiata e tagliata in piccoli pezzi, con due pugilli di orzo e quattro pomi di ranette; fate bollire il tutto assieme a fuoco lento per quattro o cinque ore finchè sia ben cotto, e non vi resti più di un boccale di acqua; indi pestate bene il tutto insieme, facendolo passare il più che potrete a forza di braccio per una stamigua; poscia aggiugnetevi una libbra di zucchero purgato, due once di gomma adragante liquefatta: fate ridurre questa composizione al fuoco, rivolgendola sempre con un cucchiajo di legno, finchè più non coli: allora rovesciatela sopra de' fogli di carta unti con alquanto d'olio, e quando sarà fredda, tagliatela in tavolette, che metterete in luogo caldo a seccare.

C A P I T O L O XXVI.

CREMA PEL *DESERT*, CASCIO ALLA CREMA, E SORBETTI.*Ghiacci di tutte le sorta.*

D'INVERNO, servitevi de' siropi d'inverno, e d'estate, prendete delle acque d'estate, come abbiamo detto nell'articolo precedente: mettete di queste acque nelle sorbettiere, o forme al ghiaccio, ed a misura che si agghiaceranno, rivolgetele di tempo in tempo, e quando saranno ben ghiacciate, servitele nelle coppe.

Dei cannelloni di crema ghiacciati.

I cannelloni si fanno nella stessa maniera del formaggio ghiacciato: la diversità consiste solo nelle forme in cui li farete ghiacciare.

Crema di fragole.

Prendete un quartino di fragole lavate e sgocciolate, e pestatele in un mortajo, poi fate bollire tre quartini di crema con un quartino di latte e zucchero finchè sia ridotto a metà, poscia lasciate raffreddare

per aggiugnervi le fragole, stemprandole assieme con un mezzo tubercolo d'aglio della grossezza d'una grana di caffè; passate il tutto alla stamigna, e mettetelo in un compostiere sopra della cenere calda col suo coperchio, ed altrettantia cenere sopra. Quando la crema sarà ridotta, la mettere in un luogo fresco, oppure sopra del ghiaccio finchè dobbiate servirla.

Crema di more di rovo ed angelica.

Si fa come quella delle fragole, con questa differenza, che ritirando la crema dal fuoco, quando conoscerete che sia abbastanza ridotta, vi aggiugnerete due rossi d'uova freschi, stemprati con un cucchiajo di crema; rimettete poi la crema per un momento al fuoco, volgendola per far cuocere le uova, non lasciando bollire: terminatela nella stessa maniera come sopra.

Crema sballata.

Prendete una pinta di crema buona, mettetela in una terrina con qualche fiore di melarancio *pralinée*, o tagliato ben fino, un pajo d'onze di zucchero fino, gomma adragante in polvere grossa come la metà di una noce, ed a misura ch'ella si unisce sbattendola, levatela con la mestola, mettendola sopra di una stamigna con piatto sotto per ricevere quello che caderà; proseguite a sbatterla finchè non vi resti più nulla nella terrina: e se non ne avete abbastanza, prendete quella che sarà sgocciolata nel piatto, sbattetela di nuovo; ed aggiustatela nel compostiere. Alcuni vi sono che la guerniscono con citroni confetti tagliati in fili: si serve però comunemente al naturale. Quelli che amano il citrone ne possono mettere un poco di verde triturato ben fino nella crema prima di sbatterla; ed allora non piccatela più con citrone confetto, ma aggiustatela nel compostiere in forma di piramide: e per cambiare, voi la potrete aggiustare in forma di piccole roche.

Crema alla portoghese.

Prendete un boccale di buona crema con un piccolo cucchiajo d'acqua di fiori di melarancio, due

once di zucchero, due uovi freschi; sbattete il tutto insieme finchè la crema sia spessa: mettetela ogni cosa nel compostiere sopra la cenere calda, coprendolo di un coperchio con fuoco; quando la crema sarà unita, mettetela sopra del ghiaccio, o in un luogo fresco, lasciandola raffreddare finchè sia tempo di servirla.

Crema sbattuta di fragole ed angeliche.

Sbattete tre quartini di crema, ed a misura che vedrete ad unirsi, mettetela con la mestola sopra la stamigna con sotto un piatto per raccogliere quello che caderà. Quando avrete sbattuto il tutto, prendete due pugilli di fragole od angeliche, e passatele alla stamigna, premendole forte, indi mischiatele con due once di zucchero fino, sbattendo poscia il tutto insieme con la crema un momento prima di servire, indi aggiustando la crema nel compostiere.

Crema alla regina.

Prendete una pinta di crema, mettetela al fuoco con due once di zucchero, fatela bollire e ridurre a metà: poscia, levandola dal fuoco, aggiugnetevi un piccolo cucchiajo d'acqua di fiori di melarancio con due bianchi d'uova sbattuti: indi sbattetela per un momento, e quando li bianchi d'uova saranno cotti, aggiustatela nel compostiere, e servitela fredda.

Cascio naturale alla crema.

Prendete un boccale di buon latte, fatelo intiepidire al fuoco, ed indi, volgendolo, mettetevi del buon coagulo grosso come un pisello, che stemprarete con il latte: fate unire il coagulo sopra della cenere calda con sopra un coperchio anche con cenere calda, mettetelo poscia in un canestrino fatto di vinco a bella posta, e quando esso sarà asciutto, aggiustatelo nel compostiere, e servitelo con della buona crema e zucchero fino sopra.

Cascio sbattuto.

Tagliate ben fino alquanto di scorza di limone verde, mettetelo in una terrina con tre quartini di

buona crema, ed un poco di gomma adragante in polvere grossa come un pisello, sbattete bene la crema, ed a misura che diverrà spessa, mettetela con la mestola in un canestrino di vinco, il quale non essendo ben serrato vi metterete nel fondo un pannolino bianco: quando la crema sarà del tutto sbattuta, lasciate bene sgocciolare il cascio, finchè sia tempo di servirvene, ed allora rovesciatelo in un compostiere, e copritelo con zucchero.

Cascio alla principessa.

Mettete al fuoco un boccale di crema con una pinta di latte, due grani di sale, una scorza di limone verde raschiata, un pugillo di coriandoli ed un piccolo pezzo di cannella con tre once di zucchero, facendo il tutto bollire insieme e ridurre alla metà: levatelo poscia dal fuoco, e quando che sarà tiepido, aggiugnetevi del coagulo grosso come un pisello, stemprato in un cucchiajo d'acqua, quindi passate la crema alla stamigna, e rimettetela sopra della cenere calda: quando sarà ridotta, mettetela in un canestrino di vinco a sgocciolare, facendole prendere la figura di un cascio, indi rovesciatelo in un compostiere, e servitelo sopra di un'assietta.

Cascio alla Montmorenci.

Mettete al fuoco un boccale di crema con di zucchero, e quando incomincerà a bolli dal fuoco, lasciandola raffreddare; indiatevi un piccolo cucchiajo d'acqua di fiori di merrancio, sbattendo bene la crema con lo sbattitore fatto di vinco, ed a misura che diverrà spessa, la toglierete con la mestola, e la metterete in un canestrino coperto di un pannolino bianco, continuate a sbatterla finchè più non ve ne sia; dopo lasciate sgocciolare il cascio, e servitelo in un compostiere o in un'assietta.

Cascio di crema ghiacciato.

Prendete un boccale di crema doppia, se volete, o dell'altra; purchè sia buona, un quartino di latte, un rosso d'uovo ed una libbra di zucchero: lasciate

bollire il tutto per alquanto di tempo, indi ritiratelo dal fuoco; prendete poscia qualche essenza, come sarebbe un qualche fiore di melarancio, bergamotto, limone, e mettetela nella sorbettiera, facendole ghiacciare; mettete la forma in una secchia proporzionata, il di cui fondo sia coperto di ghiaccio ben pesto con alquanto di sale o salnitro; continuando a mettervi del ghiaccio e sale d'intorno alla forma finchè ne sia tutta circondata.

Quando il cascio sarà tutto ghiacciato, e vi troviate vicino a servire, mettete dell'acqua calda in una caldaja, immergendovi la forma del cascio per farlo distaccare, ed aggiustatelo nel vaso per mangiarlo subito.

CAPITOLO XXVII.

DE' BISCOTTINI E MARZAPANI.

Delle focaccine di fiori di melarancio.

FATE una forma con un foglio di carta bianca, che lascierete in doppio, e piegherete tutto all'intorno, facendo un bordo alto due dita, come se voleste fare un tamburo, o sia cassa; fate queste forme della grandezza delle focaccine che volete fare: per una focaccia mezzana mettete una libbra di zucchero in una pentola con un bicchiere d'acqua, fatelo bollire, e schiumatelo bene, finchè immergendo la mestola nel zucchero, e soffiando a traverso de' buchi, si stacchino delle grandi scintille, e s'uniscano le une con le altre; aggiugnetevi allora quattr'onze di foglie di fiori di melarancio, e fatele bollire fino a tanto che il zucchero ritorni allo stato di prima; ritiratelo dal fuoco, volgendolo bene con la spatola, fregando bene tutto all'intorno della pentola e nel mezzo, finchè il zucchero cominci a divenire più consistente: allora aggiugnetevi alquanto di zucchero fino stemprato con un bianco d'uova, volgendo bene il tutto insieme, versando poscia il tutto nella forma; fate che il disotto della focaccia nella pentola resti per disopra nella forma mentre è calda: la focaccia

di viole si fa nella stessa maniera, vi bastano però per quattr' once di viole dieci once di zucchero.

Così pure si fanno le focaccine di fiori di melaranci abbrustoliti, facendo abbrustolire il fiore con alquanto di zucchero, prima di metterlo nell' altro zucchero.

Biscottini ordinarij.

Secondo la grossezza e quantità de' biscottini che vorrete fare, accrescerete o diminuirate la dose quivi espresso. Prendete otto uovi con due libbre di zucchero; mettete altresì una libbra di farina, rompete poscia gli uovi, mettendo i bianchi in disparte in un vaso, ed i rossi in un altro con il zucchero, ed alquanto di scorza di limone verde tagliato ben fino, sbattendo per mezz' ora i rossi d' uova con il zucchero, indi sbattete li bianchi finchè siano ben elevati, e mischiateli con il zucchero; poscia vi metterete la farina a poco a poco per volta, volgendo bene il tutto; prendete delle forme di latta, o di carta ben unta al di dentro con del butirro, e mettetevi dentro la pasta, non riempiendola più della metà: coprite il disopra con zucchero fino, facendoli indi cuocere per lo spazio di una mezz' ora nel forno: quando saranno coloriti, e quasi raffreddati, ritirateli dalle loro forme.

Biscottini al cucchiajo.

Si fanno nella stessa maniera de' precedenti, con questo però che basta la sola metà: non metteteli nelle forme. Quando la pasta è fatta, mettetene un cucchiajo per ciascun biscottino, stendendo in lungo sopra un pezzo di carta bianca; indi copriteli con zucchero fino, e fateli cuocere nel forno più lentamente de' precedenti, distaccandoli subito cotti dalla carta con un coltello.

Biscotti per i liquori.

Mettete cinque rossi d' uova con quindici once di zucchero, ed altrettanto di farina, mettendo il zucchero in una terrina con della scorza di limone verde tagliato, e del fiore di melarancio triturato, sbattete

bene il tutto insieme finchè il zucchero sia bene unito agli uovi, indi mettete la farina, ritornando a sbattere bene il tutto insieme; indi sbattete li bianchi d' uova, finchè siano bene in ischiuma, mischiateli col zucchero e farina; indi prendete due fogli di carta bianca, piegateli in lungo, dando loro la figura di un canaletto dell' altezza e larghezza di un dito, ungendoli con butirro caldo, e mettete loro dentro due cucchiaj di pasta; copriteli poscia con zucchero fino, facendoli cuocere con fuoco lento: quando saranno coloriti, li leverete dalla carta per metterli sopra di una salvietta in luogo secco. Questi sono molto buoni da immergersi nei liquori.

Biscottini leggieri.

Prendete dieci uova, mettendo i rossi di cinque in una terrina con del fiore di melarancio e della scorza di limone verde, il tutto ben triturato; sbattete il tutto insieme con dieci once di zucchero ben fino, finchè il zucchero sia bene incorporato con le uova, ed alquanto liquido; indi sbattete i restanti uovi, e quando saranno bene in ischiuma, mischiateli con il zucchero, aggiugnendovi sei once di farina a poco per volta, volgendo bene il tutto, acciò si unisca insieme; aggiustate poscia la pasta nelle forme ben unte, coprendoli di zucchero, e fateli cuocere a fuoco lento nel forno.

Biscottini di confetture.

Pestate in un mortajo della scorza di limone confetto con un pugillo di fiori di melarancio, indi aggiugneteli due cucchiaj di marmellata d' albicocche, tre once di zucchero fino, e quattro rossi d' uova freschi, unendo il tutto insieme, e passandolo alla stamigna, che fortemente premerete con un cucchiajo di legno, aggiugnendovi quattro bianchi d' uova sbattuti, ed aggiustandoli in lungo sopra la carta bianca, come quelli al cucchiajo: copriteli con zucchero fino per ghiacciarli, e fateli cuocere lentamente nel forno.

Biscottini di cioccolata.

Rompete sei uovi freschi , mettendo i rossi in un vaso , ed i bianchi in un altro ; indi mettete con i rossi un' oncia e mezzo di buon cioccolato e sei once di zuccaro fino , sbattete il tutto insieme più di un quarto d' ora , poi aggiugnetevi i bianchi già bene sbattuti ; quando poscia saranno bene incorporati assieme , metterete a poco a poco , sempre mescolando , sei once di farina ; indi aggiustateli come quelli al cucchiajo sopra della carta , oppure in piccole forme di carta unte al di dentro , coprendoli con zuccaro , e facendoli cuocere come li precedenti.

Biscottini di amandole.

Se ne fanno di due sorta , cioè di amandole amare , e di amandole dolci : questi si fanno con quattr' once di amandole dolci pelate e ben pestate in un mortajo con un pugillo di zuccaro , affinchè non facciano olio ; sbattendole per lo spazio di un quarto d' ora con un' oncia di farina , tre rossi d' uova , e quattr' once di zuccaro fino , aggiugnendovi poi quattro bianchi d' uova sbattuti ; mettete la pasta nelle forme di carta , fatte in forma di cassa , o sia di tamburo , della larghezza ed altezza di due dita , unte al di dentro con butirro , coprendo poscia i biscottini con zuccaro , e facendoli cuocere lentamente nel forno ; quando saranno ben coloriti , levateli dalla carta che siano ancor caldi.

Quelli di amandole amare si fanno nella stessa maniera , con questa differenza che per due once di amandole amare vi vuole un' oncia di amandole dolci ; regolandovi sopra di questa dose per farne la quantità che vorrete , mettendo il resto a proporzione , secondo quello che abbiamo detto disopra dei biscottini di amandole dolci.

Biscottini di nocciole.

Si fanno come quelli delle amandole dolci , come abbiamo detto di sopra.

Biscottini à la Saint-Cloud.

Prendete due once di farina di riso passata alla stamigua, mettetela in una terrina con mezza libbra di zucchero fino, quattro rossi d' uova ed un pugillo di limone verde tagliato ben fino: sbattete il tutto ben assieme per un quarto d' ora: poscia aggiungetevi otto bianchi d' uova sbattuti, aggiustando i biscottini in piccole forme di carta unte al di dentro con butirro, e facendoli cuocere lentamente nel forno: quando saranno coloriti, levateli dalle forme ancor caldi.

Marzapani.

Prendete una libbra di amandole dolci pelate e mondate, fatele pestare, mettendole poscia con tre bianchi d' uova, mischiatele poi con marmellata di albicocche, od altre confetture non liquide, e con fiore di melarancio confetto e pesto: quando sarà il tutto ben unito, mettete le amandole con del zucchero in polvere in una casserola, e fatele seccare al forno, indi mettetele sopra una tavola per impastarle col zucchero fino, indi rotolate la pasta per farne dei marzapani di qualunque figura: prendete sei bianchi d' uova sbattuti a metà con del limone verde ben triturato, immergeteli dentro la pasta di marzapani, indi rimetteteli in zucchero fino, lasciandoli finchè ne potranno ricevere; aggiustateli poi sopra dei fogli di carta bianca, che metterete sopra de' fogli di rame, e li farete cuocere lentamente al forno. Per essere sicuro del forno, mettete alquanto di pasta sopra di una carta: se la carta prende colore, il forno è troppo caldo.

Per far arricciare la suddetta pasta, la farete passare alla siringa, col disegno vario che essa avrà.

Marzapani in laccio d' amore.

Mondate con acqua calda una mezza libbra di amandole dolci, poi lasciatele per ventiquattr' ore in acqua fresca, indi sgocciolatele, asciugatele e pestatele in un mortajo, bagnandole con acqua di fior d' arancio; indi mettetela in mezza libbra di zuc-

caro cotto à la *gran plume*, e fatele disseccare sopra un fuoco ben lento, finchè siano ridotte in pasta maneggiabile, poi mettetele sopra un foglio di carta bianca impolverata di zucchero fino; indi con un opianatojo appianate la pasta sino alla sola spessezza di uno scudo, tagliatene de' filetti lunghi quadrati, e tra di loro eguali, ed aggiustateli della figura del numero otto, lasciando avanzare fuori un capo per parte, cioè così ∞ - il che formerà i lacci d'amore: poscia bagnateli tutti in zucchero stemprato con chiara d'uova, ed impolverateli per tutto con zucchero fino; poi metteteli sopra fogli di carta, che metterete poi sopra foglie di rame, indi fateli cuocere in un forno a calor lento.

Fourons:

Tagliate in piccole fette ben sottili sei once di amandole nettate con acqua calda, poi mettetele in un bacino sopra il fuoco con un poco di cedro verde grattugiato, e con zucchero fino, fate disseccare rivoltandole sempre con una spatola: quando saranno ben disseccate, levatele dal fuoco; quando saranno raffreddate, mettetele nel bianco di tre uova bene sbattuto con zucchero fino, per far colle amandole una pasta maneggiabile, e farne colle mani delle palle, che metterete di mano in mano sopra fogli di carta per farle cuocere nel forno a lento calore: se avete delle nocciole, potete mettere tre once solamente di amandole, ed altrettanto di nocciole nettate con acqua calda, che anche tagliarete come le amandole, con le quali le mescolarete, indi le finirete, come è stato detto qui sopra.

Amandole à la Polonoise.

Nettate con acqua calda tre once di amandole dolci, e tre once di nocciole, e mettetele di mano in mano in acqua fresca; dopo averle bene sgocciolate ed asciugate, stritolatene la metà ben fine, e l'altra metà in fette; fate cuocere una libbra di zucchero à la *grande plume*, poi mettetegli dentro le amandole e le nocciole con un poco di cedro stritolato; mescolate ogni cosa ben insieme fuori del

fuoco ; poi quando ogni cosa sarà ben mescolata col zucchero, aggiugnetegli il chiaro d'un uovo bene sbattuto, e mescolateglielo ben insieme, indi versate le amandole sopra un foglio di carta, e quando saranno raffreddate, tagliatele nel modo che più vi piace.

Biscottini di pistacchi.

Nettate con acqua calda tre once di pistacchi, sgocciolateli ed asciugateli con una tovaglia, poi metteteli in un mortajo con un'oncia e mezza di cedro confettato ed un poco di cedro verde grattugiato; e pestate ogni cosa insieme ben fina, bagnandole in più volte con chiaro d'un uovo; poi mettete tutto in un catino con poco più di tre once di zucchero fino, il rosso di due uova; sbattete bene tutte le dette cose insieme con una spatola, finchè siano bene incorporate, poi aggiugneteli il chiaro di sei uova bene sbattuto, ed un buon cucchiajo a caffè di farina, e mescolate bene tutto insieme, poi preparate li biscottini ne' modelli, oppure distendeteli sopra fogli di carta bianca; metteteli sopra un poco di zucchero, e fateli cuocere in un forno a calore molto lento.

Marzapani di cannella.

Nettate con acqua calda una libbra di amandole dolci, e pestatele ben fine, bagnandole con un cucchiajo d'acqua di fior d'aranci; fate cuocere a la grande plume mezza libbra di zucchero, ed in esso mettete le amandole con mezzo ottavo d'oncia di cannella in polvere; poi fate diseccare la pasta sopra un piccolo fuoco finchè più non s'attacchi alle dita toccandola, indi mettetela sopra fogli di carta con un poco di zucchero mescolato con un terzo di farina; appianate la pasta della spessezza di uno scudo, poi frastagliatela come più vi piace: fate cuocere li marzapani in un forno a calor lento, indi agghiacciateli con un ghiaccio bianco.

Pastiglie di cannella.

Fate fondere un'oncia di gomma adragante con un poco d'acqua; quando sarà fusa, pastatela in

una tela , mettete quest' acqua gommata in un mortajo con un buon uechiajo a caffè di cannella pestata , e passata allo staccio fino , ed una libbra di zuccaro fmo passato al setaccio , che metterete poco per volta , pestando la pasta qundo farà bisogno , finchè abbiate una pasta maneggiabile : poi di detta pasta , toltola dal mortajo , ne formarete pastiglie di quel disegno che più vi piace , poi le farete seccare nella stufa.

Cannella al candito.

Mettete per ventiquattr' ore de' pezzi di cannella in acqua , poi totili dall' acqua , tagliateli in piccoli filetti ben sottili , poi fateli dare due o tre bolli in zuccaro cotto *au petit lissé* , indi sgocciolateli sopra una graticola , e fate seccare nella stufa : quando saranno secchi , li metterete sopra le graticchie che si mettono ne' modelli da candito , fate cuocere il zuccaro *au soufflé* , e versatelo sopra li filetti di cannella ; quando sarà mezzo freddo , mettetelo fino al giorno seguente nella stufa con fuoco moderato ; se il zuccaro non fosse abbastanza candito , sgocciolate ciò che vi rimane , e lasciate li filetti un' ora o due prima di levarli dai modelli , poi metteteli in scatole guernite di carta bianca per conoscere se il candito è fatto a dovere : prima di levarlo dai modelli , spingerete ne' quattro angoli d' essi quattro bastoncini bianchi e secchi sino al fondo per farne il saggio , e li tirarete fuori dolcemente , poi osserverete se sono egualmente ricoperti di ghiaecio ; il che essendo è segno che il candito è fatto a dovere , ed allora sgocciolarete il candito , inelinando li modelli in un angolo , e li lascierete sgocciolare per lo spazio di due ore ; indi rovesciarete con destrezza i modelli sopra fogli di carta bianca e forte.

Biscottini au Zephir.

Mettete in un catino il rosso di quattro uovi freschi , una libbra di zuccaro fmo passato allo staccio , un pizzico di scorza di cedro grattugiato , altrettanto di fior d' aranei *prasinés* , e trituratli ben fini , e con una spatola sbattete tutto insieme per mezz' ora con-

tinua, poi pigliate il chiaro di dodici uova freschi, sbattetelo, e quando sarà gonfiato bene, mescolatelo col zucchero, agitandolo col *fouet*; mettete in uno staccio mezza libbra di fior di farina, che avrete fatta seccare in un forno, passatela allo staccio sopra la preparata composizione de' biscottini, e mentre cade la farina, incorporatela col *fouet*; poi preparate li biscottini in modelli di carta, e spargetevi sopra zucchero fino per ghiacciarli; poi fateli cuocere in un forno a lento calore; quando saranno ben cresciuti e cotti di bel colore, levate loro la carta, mentre sono ancor caldi.

Biscottini di Provenza.

Mettete in un catino due cucchiaj di marmellata d' arancio, un pizzico di scorza di cedro verde grattugiato, mezza libbra di zucchero in polvere passato allo staccio, il rosso di quattro uova freschi, e sbattete ogni cosa insieme con una spatola per lo spazio di mezz' ora; poi mettetegli il chiaro di otto uova sbattuto; poi quando saranno tutte le dette cose ben mescolate insieme, aggiugnetegli tre once di fior di farina alquanto secca, facendola passare leggiermente per lo staccio sopra la preparata composizione dei biscottini, e mescolandola mentre cade dallo staccio colla composizione de' biscottini; mettete li biscottini in modelli di carta, e fateli cuocere in un forno a lento calore, e dopo averli levati dal forno, ghiacciateli la parte superiore con ghiaccio di zucchero fino stemprato con un poco di chiaro d' uova e sugo di cedro, poi rimetteteli nel forno solamente per far seccare il ghiaccio; indi levate la carta, mentre ancora sono caldi.

INDICE

DI TUTTO QUELLO CHE CONTIENE

IL PRESENTE LIBRO.

L'Autore ai Leggiori.

pag. III

I doveri del Maestro di casa.	” 1
Spiegazione in ordine alfabetico di vari utensilj di cucina e di credenza.	” 6
Compendio di ciò che la provvida natura abbondantemente produce per la nostra sussistenza in tutto il corso dell'anno.	” 11
Istruzione per regolare i servizj e le minute per ciascheduna stagione.	” 15
Del trinciare pulitamente le carni.	” 29
Disegno di una tavola di 16 coperti servita a 13 con la sua minuta.	” 13
Disegno di altra tavola di 25 coperti servita a 29 con la sua minuta.	” 29
Altro moderno disegno di tavola di 24 coperti servita a 16, con la sua minuta.	” 16

CAPITOLO I.

Delle zuppe e minestre.

Ristretto generale per ogni sorta di minestre e zuppa.	” 34
Zuppa di cavoli.	” 36
Altra zuppa di cavoli.	” ivi
Zuppa di zucca.	” ivi
Zuppa di latte.	” 37
Zuppa magra in varie maniere.	” ivi
Zuppa magra di cipolle	” 38
Minestra di castagne in grasso ed in magro.	” 39
Minestra di sparagi col sugo di piselli, in magro ed in grasso.	” ivi

Zuppa al formaggio in grasso ed in magro.	pag. 40
Zuppa al sugo delle lenti.	" ivi
Zuppa al sugo de' piselli.	" ivi
Ornamento da zuppa di cipollè.	" 41
Zuppa di cocomeri.	" ivi
Minestra di riso.	" ivi
Minestra di riso e cavoli.	" ivi
Minestra di riso e pomi d'oro, detti da noi	
<i>Tomates.</i>	" 42
Zuppa di varie erbe.	" ivi
Altra zuppa d'erbe.	" 43
Zuppa per la primavera in magro.	" ivi
Minestra di riso al sugo di lenti in magro.	" ivi
Zuppa al latte d'amandole.	" 44
Zuppa all'acqua.	" ivi
Altra zuppa all'acqua.	" ivi
Zuppa alla <i>Vierge</i> .	" 45
Minestra ai vermicelli.	" ivi
Pasta di tagliatelli, ossia taglierini, per mine- stra.	" 47
Minestra alla tedesca.	" ivi
Minestra di lasagne col luccio.	" 48
Minestra di lasagne co' gamberi.	" ivi
Zuppa di gamberi.	" ivi
Zuppa alla turca.	" 49
Minestra di sementina, o altra pasta.	" ivi
Olia alla spagnuola di vigilia.	" ivi
Zuppa di pesce a colt.	" 50
Zuppa di pesce liscia.	" ivi

CAPITOLO II.

Del bue.

Lingua di bue alla <i>braise</i> .	" 51
Lingua di bue in <i>brezzolle</i> , ed altre maniere.	" ivi
Lingua di bue in polpette.	" ivi
Lingua di bue alla <i>braise</i> .	" 52
Lingua di bue <i>au gratin</i> .	" ivi
Lingua di bue alla <i>Persillade</i> .	" 53
Cervella di bue in varie maniere.	" ivi
Palati di bue in <i>sortout</i> .	" ivi

Palati di bue in <i>menus droits</i> , ed in altre maniere.	pag. 54
Palato di bue alla marinata.	” ivi
Palati di bue a modo de' zolfanelli.	” ivi
Palati di bue in <i>Croquet</i> .	” 55
Grasso di poppa alla borghese.	” ivi
Grasso di poppa alla salsa <i>robert</i> .	” ivi
Terrina alla paesana.	” ivi
Rognone di bue alla borghese.	” 56
Uso del grasso di bue.	” ivi
Codà di bue in <i>hauchepot</i> , ed in altre maniere	” ivi
Coda di bue in <i>matelotte</i> .	” 57
Coda di bue alla <i>sainte Menehault</i> .	” ivi
Culatta di bue in varie maniere.	” ivi
Culatta alla <i>braise</i> colle cipolle d' Ivrea.	” 58
Culatta di bue alla <i>Cardinale</i> .	” ivi
Culatta di bue all'inglese.	” 59
Culatta di bue al forno.	” ivi
<i>Beest flex</i> all'inglese.	” 60
Bue alla reale, o alla moda.	” ivi
Salsiccionc di bue.	” ivi
Uso della midolla di bue.	” 61
Coste di bue in varie maniere.	” ivi
Carbonata, o costa di bue in papigliotte.	” ivi
Uso del petto di bue.	” 62
Petto di bue all'alemanda.	” ivi
Bue in miroton.	” ivi
Coscia di bue all'alemanda.	” ivi
Bue al forno.	” 63
Cibreo, o manicaretto di bue.	” ivi

CAPITOLO III.

Del vitello.

Descrizione delle sue parti.	” ivi
Testa di vitello alla Vercellese.	” 64
Testa di vitello colla farsa alla borghese.	” ivi
Testa di vitello alla <i>sainte Menehault</i> .	” 65
Occhi di vitello, come si debbano servire.	” ivi
Lingua di vitello in varie maniere.	” ivi
Cervella di vitello alla <i>matelotta</i> .	” 66

Cervella di vitello al sole.	pag. 66
Orecchie di vitello in diverse maniere.	" ivi
Orecchie di vitello coi piselli.	" ivi
Orecchie di vitello al formaggio.	" 67
Orecchie di vitello alla tartara.	" ivi
Coratella di vitello alla borghese.	" 68
Fegato di vitello in diverse maniere.	" ivi
Fegato di vitello in istuffato.	" ivi
Fegato di vitello alla cittadinesca.	" ivi
Fegato di vitello alla rete di porco, o sia <i>crepina</i> .	" 69
Fegato di vitello all' italiana.	" ivi
Della frezza, e de' piedi di vitello, come si deb- bano aggiustare.	" 70
Frezza di vitello in diverse maniere.	" ivi
Fritelle di frezza di vitello.	" ivi
Frezza di vitello alla crosta del formaggio.	" 71
Piedi di vitello in diverse maniere.	" ivi
Piedi di vitello alla <i>Camargot</i> .	" 72
Piedi di vitello alla <i>Sainte Menchoult</i> .	" ivi
Piedi di vitello fritti.	" ivi
Uso delle animelle di vitello, dette comunemente lacchietti, e come si debbano aggiustare.	" 73
Animelle di vitello alle <i>Pluche-verte</i> .	" ivi
Animelle di vitello all' erba fine.	" ivi
Animelle di vitello nella cassa di carta.	" 74
Animelle di vitello in attelet.	" ivi
Animelle di vitello allo spiedo.	" ivi
Animelle di vitello fritte.	" 75
Animelle di vitello in intingolo.	" ivi
Rageau d' animelle.	" 76
Del rognone di vitello appartenente alla longia.	" ivi
Rosolate.	" ivi
Piccatiglio d' ogni sorta di carne.	" 77
Longia di vitello in varie maniere.	" ivi
Casi di vitello alla crema.	" ivi
Casi ghiacciato.	" 78
Casi alla <i>daube</i> .	" ivi
Casi in istuffato.	" ivi
Spalla di vitello alla borghese.	" ivi
Petto di vitello in diverse maniere.	" ivi
Cartilagini di vitello ai piccoli piselli.	" 79
Petto di vitello in rosso.	" ivi

Cartilagini di vitello al <i>verd prè</i> .	pag. 80.
Petto di vitello al basilico.	" ivi
Petto di vitello colla farsa.	" 81
Petto di vitello all' alemanna.	" ivi
Cartilagine di petto all' alemanna.	" ivi
Petto alla <i>braise</i> .	" ivi
Petto col sugo di lenti o di piselli.	" ivi
Petto di vitello al <i>Caramel</i> .	" 82
Del collo, o carrè di vitello.	" ivi
Coste di vitello alla <i>poele</i> .	" ivi
Coste di vitello alla cuciniera.	" 83
Coste di vitello al <i>verd prè</i> .	" ivi
Coste di vitello alla lionese.	" ivi
Coste di vitello alla molinara.	" 84
Coste di vitello alla marinata.	" ivi
Coste di vitello alla graticola.	" ivi
Coste di vitello alla ventresca.	" ivi
Coste alla pera.	" 85
Costellette in papigliotte.	" ivi
<i>Carré</i> di vitello alla cittadina.	" 86
<i>Carré</i> di vitello allo spiedo con erbe fine.	" ivi
Uso della coscia di vitello.	" 87
Sughi colati ed altri.	" ivi
Filetti di vitello <i>tout fait</i> .	" 88
Coscie di vitello alla cotica.	" ivi
Coscie di vitello alla crema.	" ivi
Pane di vitello.	" 89
<i>Ruelle</i> di vitello fra due piatti.	" ivi
<i>Fricandeau</i> di vitello alla cittadina.	" ivi
Nocetta di vitello coi tartufi alla buona femmina.	" 90
Polpette.	" ivi
Polpette alla <i>braise</i> .	" 91
Brexolles.	" ivi
Nocette di vitello nella cassa.	" ivi
Nocette di vitello alla <i>Charilli</i> .	" 92
Poppa di vitello alla bolognese.	" ivi
Poppa alla salsa.	" ivi
Modo di fare le teste di vitello o di capretto ripiene.	" ivi
Gelatina per gli ammalati.	" 94
Della midolla, o filetti d'oro, detti <i>Amourette</i> .	" ivi
Code di vitello in varie maniere.	" ivi

Code di vitello alla <i>sainte Menchoult</i> .	pag. 94
Code di vitello con cavoli e ventresca.	" 95
Pane di vitello alla genovese.	" 96
Goffa di riso e carne.	" ivi

CAPITOLO IV.

Del porco, e come si serve.

Della testa del porco.	" 97
Formaggio della testa di porco.	" ivi
Delle orecchie, lingua e piedi di porco.	" 98
Della coratella, dello scotennato, della reticella e delle budella del porco.	" ivi
Dei giamboni e come si aggiustano.	" ivi
Del petto, schiena e <i>carré</i> di porco.	" 99
<i>Carré</i> di porco da latte in intingolo.	" ivi
Come si debba fare il piccolo salato di porco.	" 100
Come si debba fare il lardo ed il grasso.	" ivi
Sanguinacci di porco, oppure di cinghiale.	" ivi
Del modo di aggiustare il sangue di vitello, di porco e d'agnello, non facendo sanguinacci.	" 101
Sanguinacci bianchi alla cittadina.	" ivi
Maniera di fare ogni sorta di cervellato.	" 102
Maniera di fare ogni sorta di salsiccia.	" ivi
Salsiccioni di porco, ossia <i>Androuilles</i> .	" 103
Giambone, ossia presciutto in <i>cincarat</i> .	" ivi
Del porco da latte.	" ivi
Porco da latte in quarto, <i>au pere douillet</i> .	" ivi
Porco da latte in <i>blanquette</i> .	" 104
Porco da latte in galantina.	" ivi
Porco da latte alla lionese.	" 105
Porco da latte in pasticcio freddo.	" ivi

CAPITOLO V.

Del montone.

Arrosto di montone in varie maniere.	" ivi
Gigot di montone alla <i>Perigord</i> .	" 106
Gigot di montone con erbaggi ghiacciati.	" ivi
Gigot di montone col prezzemolo.	" 107

Gigot di montone alla <i>poele</i> .	pag. 107
Gigot di montone alla genovese.	" ivi
Gigot di montone all'acqua.	" 108
Gigot all'inglese.	" ivi
Gigot ai cavolfiori.	" ivi
Gigot ai cavolfiori ghiacciati di caccio parmigiano.	" 109
Gigot ai piccoli cocomeri.	" ivi
Gigot à la <i>regence</i> .	" ivi
Gigot alla reale.	" ivi
Gigot alla <i>Mailly</i> .	" 110
Gigot di montone alla <i>remoulade</i> .	" 111
Gigot alla sultana.	" ivi
Gigot hrinato.	" 112
Quarto di montone in coste arrostate.	" ivi
Quarto di montone all'inglese con lenti.	" ivi
Costelette di montone in vesta da camera.	" 113
Costelette di montone al basilico.	" ivi
Quarto di montone al prezzemolo.	" ivi
Quarto di montone alla <i>Conti</i> .	" ivi
Costelette di montone al sugo di rape.	" 114
Costelette di montone alla mariniera.	" ivi
Costelette di montone alla <i>pluche verte</i> .	" 115
Guazzetto di montone.	" ivi
Guazzetto di montone particolare.	" 116
Quarto o coscia di montone coi cocomeri.	" ivi
Quarto di montone alla rete, detto <i>crepine</i> .	" 117
Costelette di montone alla <i>poele</i> .	" 118
Costelette di montone alla crosta.	" ivi
Quarto, o coste di montone à la <i>ravigotte</i> .	" ivi
Spalla di montone in pallone.	" 119
Spalla di montone alla turca.	" ivi
Spalla di montone al forno.	" ivi
Spalla di montone alla <i>sainte Menchoult</i> .	" 120
Spalla di montone alla moscovita.	" ivi
<i>Hahis</i> di spalla di montone.	" ivi
Spalla di montone all'acqua.	" 121
Spalla di montone in crosta.	" ivi
Salsiccione di spalla di montone.	" 122
Del collo di montone.	" ivi
Dei rognoni di montone.	" ivi
Petto di montone in varie maniere.	" ivi

Scamerita di montone in <i>brezsole</i> .	pag. 123
Scamerita di montone in polpette.	” ivi
Scamerita di montone in <i>profitrol</i> .	” ivi
Lingua di montone arrostita.	” ivi
Lingue di montone in papigliotte.	” 124
Lingue di montone alla cuciniera.	” ivi
Lingue di montone allo spiedo.	” ivi
Altre lingue di montone allo spiedo.	” ivi
Lingua di montone alla fiamminga.	” 125
Lingue di montone in <i>cannellon</i> .	” ivi
Lingue di montone in <i>sourtout</i> .	” 126
Lingue di montone alla <i>paelt</i> .	” ivi
Lingue alla guascogne.	” ivi
Lingue alla crosta.	” 127
Lingue alla <i>sainte Menchoult</i> .	” ivi
Piedi di montone alla <i>poulette</i> .	” 128
Piedi di montone alla <i>sainte Menchoult</i> .	” ivi
Piedi di montone alla <i>ravigotte</i> .	” ivi
Piedi di montone alla salsa <i>Robert</i> .	” 129
Piedi di montone colla farsa.	” ivi
Piedi di montone all'inglese.	” ivi
Piedi di montone in diverse maniere.	” 130
Piedi di montone in <i>sourtout</i> .	” ivi
Piedi di montone alla crosta.	” ivi
Piedi di montone ai cocomeri.	” ivi
Piedi di montone ai cocomeri ed in fricassea di pollastri.	” 131
Piedi di montone al <i>basilico</i> .	” ivi
Code di montone in varie maniere.	” ivi
Code di montone al riso.	” 132
Code di montone alla prussiana.	” ivi
Code di montone co' cavoli alla borghese.	” 133

CAPITOLO VI.

Dell'agnello.

Testa ed issu d'agnello alla cittadina.	” 134
Testa d'agnello in varie maniere.	” ivi
Quarto d'agnello davanti, come si debba servire.	” ivi

Del quarto d'agnello di dietro.	pag. 135
Filetto d'agnello in <i>blanquette</i> .	” ivi
Filetti d'agnello ella <i>bechamel</i> .	” ivi
Uso delle animelle d'agnello.	” 136
Piedi d'agnello con crosta.	” ivi

C A P I T O L O VII.

Del pollame.

Del pollame in generale.	” ivi
Pollastri di varie qualità.	” 137
Fricassea di pollastri.	” ivi
Fricassea di pollastri alla <i>bordois</i> .	” 138
Pollastri alla tartara.	” ivi
Pollastri in tamburi.	” ivi
Pollastri comuni in diverse maniere.	” 139
Come servono i pollastri arrostiti.	” ivi
Pollastri per <i>entrées</i> arrostiti in varie maniere.	” ivi
Pollastri con fette di pane.	” 140
Pollastri con i cavolfiori.	” ivi
Pollastri alla <i>poêle</i> .	” ivi
Pollastri al formaggio.	” 141
Pollastri alla serpentaria, detta <i>estragon</i> .	” ivi
Pollastri in <i>mateloté</i> .	” 142
Pollastri alla giardiniera.	” ivi
Salsa di pollastro al cerfoglio.	” 143
Pollastri <i>au reveil</i> .	” ivi
Pollastri all'agresto.	” 144
Pollastri alla <i>gibelote</i> .	” ivi
Pollastri con i piccoli piselli.	” ivi
Pollastri in pezzi nei piccoli piselli.	” 145
Pollastri marinati.	” ivi
Pollastri in forma di pane.	” ivi
Pollastri alla <i>sainte Menehault</i> .	” ivi
Uso del gallo e della pollastra.	” ivi
Dei polli d'India.	” 146
Parti minute de' polli d'India in fricassea in bianco o in rosso.	” ivi
Differenti maniere di aggiustare i polli d'India vecchi.	” ivi
Coscie di pollo d'India.	” 147

Pollo d'India all' <i>escalope</i> .	pag. 147
Coscie di pollo d'India alla <i>sainte Menehoul</i> t.	" 148
Pollo d'India in forma di pane.	" ivi
Pollo d'India alla <i>poele</i> .	" 149
Pollo d'India (detto da noi pollino) in gelatina.	" ivi
Pollo d'India in ballone.	" ivi
Pollo d'India rotolato.	" ivi
Delle zampe dei polli d'India.	" 150
Ale di pollo d'India con piccole cipolle e formaggio.	" ivi
Ale in fricassea di pollastri.	" 151
Ale in <i>fricandeau</i> .	" ivi
Ale alla spagnuola.	" ivi
Ale in <i>matelotte</i> .	" ivi
Ale al sugo dei piselli verdi.	" 152
Ale al sugo di lenti.	" ivi
Ale colle piccole cipolle.	" ivi
Ale al vino di Sciampagna.	" ivi
Ale alla <i>sainte Menehoul</i> t.	" ivi
Del pollastro <i>pintadeau</i> e della <i>pintade</i> .	" 153
Della pollastra e del cappone come si debbano aggiustare.	" ivi
Pollastre in varie maniere.	" ivi
Pollastra alla cittadina.	" 154
Pollastra fra due piatti.	" ivi
Pollastra col prezzemolo.	" ivi
Cipollata in varie maniere.	" 155
Pollastra colle cipolle.	" ivi
Pollastra immascherata.	" ivi
Pollastra alla <i>matelotte</i> .	" 156
Pollastra alla cuciniera.	" ivi
Pollastra in <i>court bouillon</i> .	" ivi
Pollastra alla <i>bechamel</i> .	" 157
Pollastra alla <i>Montmorenci</i> .	" ivi
Pollastra alla marinata.	" ivi
Pollastra in bianco.	" ivi
Pollastra in cannelloni.	" 158
Pollastra alla crema.	" ivi
Pollastra con la crosta.	" ivi
Pollastra accompagnata.	" 159
Pollastra al sangue di porco.	" ivi
Pollastra alla <i>chia</i> .	" ivi

Piccoli conigli in <i>bigarrure</i> .	pag. 184
Coniglio in <i>matelotta</i> .	” ivi
Coniglio in <i>hachis</i> .	” 185
Filetti di coniglio ai cocomeri.	” ivi
Filetti di coniglio in insalata.	” 186
Coniglio con i piselli.	” ivi
Coniglio in <i>papigliotte</i> .	” ivi
Conigli nel <i>covile</i> .	” ivi
Conigli in <i>tamburi</i> .	” 187
Coniglio all' erbe <i>fine</i> .	” ivi
Piccoli conigli con la <i>crosta</i> .	” ivi
Piccoli conigli alla <i>spagnuola</i> .	” ivi
Piccoli conigli in <i>galantina</i> .	” ivi
Piccoli conigli allo <i>spiedo</i> .	” ivi
Piccoli conigli in <i>polpettone</i> .	” 188
Conigli <i>rotolati</i> con <i>pistacchi</i> .	” ivi
Coniglio in forma di <i>testuggine</i> .	” ivi
Del cervo, cerva, cerviatto, cavriolo e daino.	” ivi
Del cinghiale e cinghialeto.	” 189
<i>Hachis</i> d' ogni sorta di carne arrostita.	” ivi

CAPITOLO IX.

De' pesci di mare e di acqua dolce.

De' pesci di mare <i>fini</i> .	” ivi
De' pesci con le <i>conchiglie</i> .	” 190
Del <i>rombo</i> .	” ivi
Rombo con li <i>capperi</i> ed in altre maniere.	” 191
Rombo in <i>grasso</i> ed in <i>magro</i> .	” ivi
Rombo in <i>grasso</i> .	” ivi
Salmone <i>fresco</i> .	” 192
Salmone in <i>cassa</i> .	” ivi
Storione allo <i>spiedo</i> .	” 193
Storione in <i>grasso</i> allo <i>spiedo</i> .	” ivi
Storione alla <i>braise</i> .	” ivi
Storione alla <i>matelotta</i> .	” ivi
Della <i>cheppia</i> .	” 194
Della <i>molua fresca</i> .	” ivi
Molua fresca alla <i>Delfina</i> , ed <i>intingolo</i> di latte del pesce <i>carpe</i> , e di <i>punte</i> di <i>sparagi</i> .	” ivi
Della <i>razza</i> .	” 195

Razza alla <i>sainte Menehault</i> .	pag. 195
Razza al prezzemolo.	" 196
Razza con la salsa del suo fegato.	" ivi
Razza al formaggio.	" ivi
Del merluzzo alla <i>Guascogne</i> .	" 197
Della molua salata.	" ivi
Molua al mastro di casa.	" ivi
Coda di molua con la farsa.	" ivi
Molua in <i>beignets</i> .	" ivi
Della sogliola piccola e del passerino.	" ivi
Sogliola e passerino fra due piatti alla cittadina.	" 199
Dell' <i>Eperiant</i> .	" ivi
Della triglia e dello sgombro.	" 200
Del tonno.	" ivi
Tonno fresco in istuffato.	" ivi
Tonno fresco alla graticola.	" 201
Tonno in bianco.	" ivi
La viva.	" ivi
Del pesce cappone.	" ivi
Della sardella ed aringa fresca.	" 202
Aringhe salate alla <i>sainte Menehault</i> .	" ivi
Delle acciughe e loro utilità.	" ivi
'Arrostite di acciughe.	" ivi
Dell' asello.	" 203
Del <i>Bar</i> .	" ivi
Del <i>Vaudrevil</i> .	" ivi
Della <i>Tontina</i> .	" 204
Della <i>Lubine</i> .	" ivi
Del Branzino.	" ivi
Dell' Orada.	" ivi
Del Fegro e pesce Spada.	" ivi
Del Merlano.	" ivi
Del Cefalo.	" ivi
Del Dentale.	" ivi
Del Dentale , delle Sfoglie e de' Naselli.	" ivi
Del Rondonino.	" 205
Del Barbone.	" ivi
Dei Gamberi di mare , degli <i>Omars</i> e dei Gran- chi di mare.	" ivi
Della Tellina.	" ivi
Delle Ostriche.	" ivi
Ostriche in <i>hachis</i> .	" 206

Del Gravagno (<i>uccello marittimo</i>).	pag. 209
Gravagno <i>aux petit ognons</i> .	” ivi
Gravagno con fagioli.	” 207
De' Datoli, Peoggi, Ragoste, Cigni e Grancevoli.	” ivi

De' pesci di acqua dolce.

Del Luccio.	” 208
<i>Court bouillon</i> per ogni sorta di pesce d'acqua dolce.	” ivi
Luccio in <i>entree</i> .	” ivi
Dell' Anguilla.	” 209
Anguilla arrosto all' italiana.	” ivi
Anguilla con tallo di lattughe romane.	” ivi
Del Carpio in turchino.	” ivi
Carpio in <i>matelotta</i> .	” 210
Della Trutta.	” ivi
Del pesce Persico.	” 211
Della Tinca.	” ivi
Della <i>Lote</i> .	” ivi
Della Testuggine.	” 212
Testuggini alla <i>Gertreuse</i> .	” ivi
Delle Lamprede.	” ivi
Dei Gamberi.	” 213
Del piccolo Barbio, Cefalo, Ghiozzo, e della Breme.	” ivi
Stuffato di Ghiozzo.	” 214
Delle Chiocciole, lumache di vigna in fricasea di pollastri.	” ivi
Modo di pulire bene il pesce per il lesso.	” ivi
Suco di pesce.	” 215
Coll di pesce.	” ivi
Modo di fare la colletta.	” 216
Delle Rane.	” ivi
Rane in fricasea di pollastri.	” ivi
Rane fritte.	” ivi

CAPITOLO X.

De' salumi.

Baccalà lesso con salsa di coll di pesce, o di zossi d' uova.	” 217
---------------------------------------------------------------	-------

Baccalà in umido.	pag. 217
Baccalà in pezzi.	” ivi
Baccalà con salsa di noce.	” 218
Baccalà con salsa d' anchiode e capperi.	” ivi
Baccalà con salsa in oliva.	” ivi
Baccalà alla marinata.	” ivi
Baccalà con salsa di lattuga.	” 219
Baccalà in trippa con salsa d' uova.	” ivi
Baccalà fritto in pastella.	” ivi
Baccalà fritto al fegato.	” ivi
Baccalà fritto con salsa verde.	” ivi
Baccalà rivoltato con salsa dentro.	” ivi
Baccalà a mustacciolo.	” 220
Rotelle di baccalà con salsa di acetosa.	” ivi
Baccalà in subblissi con salsa di coli di pesce.	” ivi
Coppiettine di baccalà con salsa di pomodoro, di limone.	” ivi
Pasticcio di baccalà.	” 221
Baccalà cotto al fornello.	” ivi
Baccalà in turbante.	” 222
Baccalà alla salsa.	” ivi
Baccalà in addobbo.	” ivi
Baccalà in carta.	” ivi
Baccalà in fritelle.	” 223
Baccalà in arrosto.	” ivi
Salumi diversi.	” ivi
Tonina e cavoli.	” ivi
Modo di salare i salumi.	” ivi

CAPITOLO XI.

De' legumi ed ortaggi.

De' legumi ed ortaggi in generale.	” 224
De' piselli verdi.	” 225
Piccoli piselli alla cittadina.	” ivi
Uso dei piselli secchi.	” ivi
Piselli al <i>petit salé</i> .	” 226
Piselli verdi, detti golosi.	” ivi
Fagiuoli verdi, detti fasoletti.	” ivi
Fagiuoli verdi confettati.	” 227
Per far seccare i fagiuoli verdi.	” ivi

	391
De' fagiuoli bianchi.	pag. 227
Delle fave.	” 228
Delle lenti.	” ivi
Sugo di lenti.	” ivi
Del riso.	” ivi
Del ginepro.	” 229
Orzo.	” ivi
Dei cavoli.	” 230
Cavoli alla borghese.	” ivi
Cavoli alla fiamminga.	” 231
Cavoli in sorpresa.	” ivi
Dei cavolifiori.	” 232
Cavolifiori in grana.	” ivi
Delle carote e pastinache che comprendonsi anche sotto il nome di radici.	” 233
Carote, pastinache, ec. in <i>menus droits</i> .	” ivi
Radici alla crema.	” ivi
Del prezzemolo e cipollette.	” 234
Modo di conservare per l'inverno cerfoglio, acetosa, bietola, porcellane, ec.	” ivi
Della cipolla.	” 235
Cipolle ripiene.	” ivi
Cipolle alla salsa di ranocchie.	” 236
Cipolle alla rastica ripiene.	” ivi
Cipolle a <i>griglié</i> .	” ivi
Dei porri.	” ivi
Del sellero	” ivi
Del remolaccio e ravanelli.	” 237
Delle radici di prezzemolo.	” ivi
Delle rape.	” ivi
Delle lattughe pomate e romane.	” ivi
Lattughe pomate farsite.	” 238
Della indivia selvatica bianca e verde.	” ivi
Dell'indivia bianca ordinaria.	” ivi
Dei cardi di Chieri.	” 239
Dei cardi.	” ivi
Dei carciofi, detti articiocchi.	” 240
Modo di far seccare i carciofi ed acconciarli.	” ivi
Carciofi alla <i>barigouille</i> .	” 241
Carciofi all'agresto in grana.	” ivi
Carciofi girati.	” 242
Degli sparagi.	” ivi

Sparagi alla parmigiana.	pag. 243
Sparagi in forma di piccoli piselli.	" ivi
Della zucca.	" ivi
Zucche alla parmigiana.	" ivi
Zucche cotte al fornello.	" 244
Zucchette tenere con la salsa di tartufoli.	" ivi
Zucchette ripiene.	" ivi
Dei lupuli.	" ivi
Dei cocomeri.	" 245.
Delle scorzonere.	" ivi
Degli spinaci.	" 246.
Dei melloni e maniera di conoscerli.	" ivi
Bietola rossa.	" ivi
Cetriuolo.	" ivi
Cetriuolo di meliga.	" ivi
Dei funghi.	" 247.
Dei capperi grossi e fini.	" ivi
Delle cappuccine e chia.	" 248.
Dei tartufi bianchi, detti trifole.	" ivi
Tartufi alla marescialle.	" ivi
Dei sisari.	" ivi
Del timo, lauro, basilico, santoreggia e finocchio.	" 249.
Della pazienza, bugolosa o boraggine.	" ivi
Del crescione, serpentaria, menta, cerfoglio e pimpinella.	" ivi.
Dell'aglio, rocambole e cipolline.	" ivi.

C A P I T O L O . X I I .

Delle uova.

Uso delle uova, e loro buone qualità.	" 250.
Maniera di conservare gli uovi freschi un mese o due.	" 251
Delle uova molli d'ogni sorta.	" ivi
Uova al guscio.	" ivi
Uova mescolate in varj modi.	" 252.
Uova fritte d'ogni sorta.	" ivi
Uova alla <i>bagnolet</i> .	" ivi
Uova al piatto detti nello specchio.	" 253.
Uova al latte.	" ivi.

Uova alla spagnuola verdi.	pag. 253
Uova alla svezzeze.	” ivi
Uova alla marinata.	” 254
Uova alla salsa di spinaci.	” ivi
Uova alla frocca.	” ivi
Uova dure con salsa piccante.	” ivi
Uova alla fracassè.	” 255
Uova alla milanese.	” ivi
Uova al cappon di galèra.	” ivi
Uova a occhio di bue.	” ivi
Uova in bianco con salsa d'acetosa.	” 256
Uova in bianco con salsa d'anchioda.	” ivi
Uova in subblisti.	” ivi
Uova in fritelle.	” ivi
Uova in princisglasse.	” ivi
Uova rosolati.	” 257
Uova alla crema.	” ivi
Uova al pane.	” ivi
Delle frittate in varie maniere.	” ivi
Uova in trippa ed ai. cocomeri.	” 258
Uova alla crosta.	” 259
Uova mischiati al guscio.	” ivi
Uova alla ugonotta.	” 260
Uova in timballe.	” ivi
Uova in insalata.	” ivi
Uova alla ventresca.	” ivi
Uova in pelle di Spagna.	” 261
Uova in fili.	” ivi
Uova alla crema.	” ivi
Uova al formaggio.	” ivi
Uova fritti.	” ivi
Uova al pane.	” 262
Uova in crosta del cacio parmigiano.	” ivi
Uova alla cittadina.	” ivi
Uova alla graticola arrostiti.	” ivi
Uova all'aglio.	” 263
Uova alla giardiniera.	” ivi
Uova in <i>sourtout</i> .	” ivi
Uova all'acqua di cedro.	” 264

CAPITOLO XIII.

Del butirro, formaggio, latte, aceto, aromati ed altre cose che servono a condire le vivande.

Del butirro.	pag. 264.
Modo di fondere e salare il butirro.	» 265.
Varie qualità, ed uso del formaggio.	» ivi
Ramequins.	» 266.
Uso del formaggio parmigiano.	» ivi
Del latte.	» 267.
Delle spezierie ed altre cose che servono a condire le vivande.	» ivi
Per fare l'aceto rosso, bianco e rosato.	» 268.
Aceto di primavera.	» 269.

CAPITOLO XIV.

Delle creme.

Crema bianca al naturale.	» ivi
Crema ghiacciata.	» 270.
Crema alla midolla.	» ivi
Crema alla crosta.	» ivi
Crema al piccolo pane.	» 271.
Crema di limone.	» ivi
Crema di cannella.	» 272.
Crema di pistacchi.	» ivi
Crema alla mosaica.	» ivi
Crema alla tedesca.	» 273.
Crema leggera.	» ivi
Crema <i>Bâchique</i> .	» ivi
Crema italiana.	» ivi
Crema al caffè.	» 274.
Crema al cioccolato.	» ivi
Crema frita.	» ivi
Crema al <i>Caramel</i> .	» 275.
Crema alla <i>Franchipane</i> .	» ivi
Crema alla Maddalena.	» ivi
Crema alla duchessa.	» 276.
Crema di riso per li convalescenti.	» ivi.

Crema di tè, serpentaria, selleri e prezzemolo.	pag. 276.
Crema in forma di fiocca.	" 277.

CAPITOLO XV.

Delle fritelle o beignets.

Fritelle di crema.	" ivi
Fritelle in varie maniere.	" 278.
Fritelle di piccole focaccine.	" ivi
Fritelle di pera, pomi e persici.	" 279.
Fritelle di melaranci, ossia portogalli.	" ivi
Fritelle al bianco.	" ivi
Fritelle di ostie, ossia ubiadi bianchi.	" 280.
Fritelle di foglie di viti.	" ivi
Fritelle delicate.	" ivi
Fritelle di pasta.	" 281.
Fritelle di pane.	" ivi
Fritelle alla crema ghiacciata.	" ivi
Fritelle di spinaci vestite.	" 282.
Fritelle di riso.	" ivi
Fritelle di fichi.	" ivi

CAPITOLO XVII.

Degl' intingoli.

Intingolo di tartufi.	" 285.
Intingolo di funghi, prugnone e spugnuole.	" ivi
Intingolo di cipolle.	" ivi
Intingolo di gamberi.	" ivi
Intingolo di pistacchi.	" 284.
Intingolo di fegati.	" ivi
Intingolo di cavoli.	" ivi
Intingolo di erbe.	" ivi
Intingolo di latte di carpio.	" 285.
Intingolo misto.	" ivi
Intingolo di tellina.	" 286.
Intingolo d'olive.	" ivi
Intingolo di <i>Salpicon</i> .	" 287.
Intingolo di marroni.	" ivi

CAPITOLO XVII.

Delle arrostite.

Arrostita di presciutto.	pag. 287
Arrostite alla ventresca.	" 288
Altra arrostita alla ventresca.	" ivi
Arrostite d'acciughe.	" ivi
Arrostite di rognone di vitello.	" ivi
Arrostite agli spinaci ed a' fagioli verdi.	" 289
Arrostite ai cocomeri.	" ivi
Arrostite d'ogni sorta di carne.	" ivi
Arrostite alla minima.	" ivi

CAPITOLO XVIII.

Delle salse.

Salsa alla ravigotte.	" 290
Salsa alla spagnuola.	" ivi
Salsa alla sultana.	" ivi
Salsa all'alemanda.	" 291
Salsa all'inglese.	" ivi
Salsa bianca ai capperi ed acciughe.	" ivi
Salsa alla cittadina.	" ivi
Salsa al carpio.	" 292
Salsa all'italiana in grasso ed in magro.	" ivi
Salsa ai piccoli uovi.	" ivi
Salsa piccante.	" ivi
Altra salsa piccante.	" 293
Salsa piccante fredda.	" ivi
Salsa all'agnello.	" ivi
Salsa alla regina.	" ivi
Salsa alla provinciale.	" 294
Salsa al sugo di melarancio.	" ivi
Salsa rossa ai capperi ed acciughe.	" ivi
Salsa alla Remoulade.	" ivi
Salsa alla Rocamboles.	" ivi
Salsa al pepe.	" 295
Salsa al montone.	" ivi
Salsa mista.	" ivi

Salsa appetitiva.	pag. 295.
Salsa in bianco di grasso e di magro.	" 296.
Salsa all'agresto.	" ivi
Altra salsa alla provinciale.	" ivi
Salsa <i>Robert Bourgeoise</i> .	" 297.
Salsa alla crema.	" ivi
Salsa piccante alla marchesa.	" ivi
Salsa al <i>petit maitre</i> che serve per ogni sorta di pollame e selvaggiume.	" 298.
Salsa <i>bachique</i> , che può servire per salsa verde e piccante.	" ivi.
Salsa verde all'acetosa.	" ivi.
Salsa semplice.	" ivi.
Salsa alla mosaica.	" 299.

CAPITOLO XIX.

Della pasticceria.

Della pasta <i>brisée</i> per le timballe e torte.	" 300.
Torte di coste di montone alla <i>perigord</i> .	" 302.
Torta d'ogni sorta d'uccellame e cacciagione.	" ivi
Torta di ogni sorta di farse.	" 303
Delle torte magre di pesci.	" 304.
Timballe di ogni sorta.	" ivi
Della pasta <i>brisée</i> per i pasticci freddi.	" 305
Pasticcio di ogni sorta di carne.	" 306.
Della pasta sfogliata.	" 307
Pasta dolce comune, detta volgarmente frolla.	" 308
Piccoli pasticci.	" ivi
Focaccia al formaggio.	" 309.
Focaccia di amandole.	" ivi
Pasta frolla d'amandole.	" ivi
Altra pasta frolla d'amandole.	" ivi
Focaccia alla ventresca.	" 310.
Focaccia di zizag.	" ivi
Focaccia di Savoja.	" ivi.
Focaccia alla crema.	" 311.
Focaccia alla reale.	" ivi.
Focaccia alla <i>brioche</i> .	" 312.
Focaccia di carne.	" ivi.
Altra pasta d'amandole.	" 313.

Focaccia di riso.	pag. 313
Focaccia perforata.	» ivi
Tartellette.	» 314
Pasticcietti o <i>dariolles</i> .	» ivi
Timballe di biscottini.	» 315
Biscotti americani.	» ivi
Biscotti alla galeotta.	» ivi
Cialde scroscianti.	» ivi
Feuillantines.	» 316
Genovesa.	» ivi
Poupelain.	» ivi
Talmouses.	» 317
Meringues.	» ivi
Torta d'ogni sorta di confetture per l'inverno.	» 318
Torta di confetture per l'estate.	» ivi
Torte colla gelatina.	» 319
Biscottini di gelsomino.	» ivi

CAPITOLO XX.

Delle bevande, e modo di chiarificare il zucchero con i suoi diversi gradi di cottura.

Bevanda di caffè.	» 320.
Bevanda di cioccolata.	» 321
Bevanda di tè, bavaresa e citronella.	» 323
Maniera di chiarificare il zucchero.	» ivi
Le differenti cotture di zucchero.	» ivi

CAPITOLO XXI.

Della frutta e composta di esse.

Della frutta in generale.	» 325
Del tempo di raccogliere i frutti, e come deb- bansi conservare.	» ivi
Composta di pomi alla portoghese.	» 326
Composta di pomi bianchi.	» ivi
Altra composta bianca di pomi.	» 327
Composta di pomi.	» ivi
Composta di peri di <i>Martin Sec</i> , o di <i>Messire- Jean</i> .	» ivi

Composta di peri buoni cristiani. ec.	pag. 327
Composta di peri di <i>Rousselet</i> e di <i>Blanquette</i> .	" 328
Composta di peri arrostiti.	" ivi
Composta di peri alla buona femmina.	" ivi
Composta di fragole.	" ivi
Composta d'uva spina.	" 329
Composta di more di rovo.	" ivi
Composta d'agresto.	" ivi
Composta d'agresto alla cittadina.	" ivi
Composta di ciriegie.	" ivi
Composta d'albicocche ed amandole verdi.	" 330
Composta d'albicocche alla portoghese.	" ivi
Composta d'albicocche mature intere, o dimezzate.	" ivi
Composta di prune <i>mirabelle</i> , ec.	" 331
Composta di prune alla buona femmina.	" ivi
Composta di persici.	" ivi
Composta di persici abbrustoliti.	" ivi
Composta di persici alla portoghese.	" 332
Composta di persici in fette.	" ivi
Composta d'ogni sorta di frutti abbrustoliti.	" ivi
Composta di citroni, portogalli, bergamotti e chinoti.	" ivi
Composta di cotogni.	" ivi
Composta d'uva moscatella.	" 333
Composta di portogalli crudi.	" ivi
Composta di marroni.	" ivi
Composta d'uva spina verde.	" ivi

CAPITOLO XXII.

Delle confetture e marmellate.

Marmellata d'albicocche.	" 334
Marmellata d'albicocche alla <i>sans façon</i> .	" ivi
Confettura di gelatina d'uva spina.	" 335
Confettura di gelatina d'uva spina alla cittadina.	" ivi
Confettura di gelatina di pomi.	" 336
Marmellata ai pomi	" ivi
Marmellata di prune.	" ivi
Confettura di prune.	" 337
Confetture d'albicocche intere e per metà.	" ivi

Marmellata di peri.	pag. 337
Confetture d'albicocche verdi ed amandole verdi.	» 338
Confettura d'agresto.	» ivi
Confettura d'agresto intiero.	» ivi
Marmellata d'agresto.	» 339
Marmellata d'agresto alla cittadina.	» ivi
Gelatina d'uva moscatella. e d'agresto.	» ivi
Marmellata d'amandole ed albicocche verdi.	» 340
Marmellata di fragole.	» ivi
Marmellata di more.	» ivi
Marmellata di ciriege.	» 341
Marmellata ai fiori di cedro.	» ivi
Marmellata di persici.	» ivi
Marmellata di <i>Epine-vinette</i> .	» 342
Marmellata di cotogni.	» ivi
Pera secche.	» ivi
Frutti secchi non confetti.	» 343
Confetture di campagna col vino dolce.	» ivi
Confetture al sidro.	» 344
Uso del miele in vece del zucchero.	» ivi
Per fare la mostarda.	» ivi

C A P I T O L O XXIII.

Dei siropi.

Siroppo di violette.	» 345.
Siroppo di ciriege.	» 346.
Siroppo di albicocche.	» ivi
Siroppo di more.	» 347
Siroppo d'agresto.	» ivi
Siroppo di cotogni.	» 348
Siroppo di altea.	» ivi
Siroppo di pomi.	» ivi.
Siroppo di limone.	» 349
Siroppo di capelvenere.	» ivi
Siroppo di orzata.	» ivi
Siroppo di papavero selvatico.	» 350
Siroppo di cavoli rossi per fortificare il petto.	» ivi
Rasta d'amandole per far orzata.	» ivi

CAPITOLO XXIV.

Delle conserve.

Conserva di violette.	pag. 351
Conserva d'uva spina.	” ivi
Conserva di more.	” 352
Conserva di ciriege.	” ivi
Conserva di fiori di cedro.	” ivi
Conserva d'albicocche e persici.	” 353
Conserva d'agresto.	” ivi
Conserva d'altea	” ivi
Conserva d'uva moscatella.	” 354
Conserva di portogalli.	” ivi
Conserva di caffè e di cioccolata.	” ivi

CAPITOLO XXV.

Dè frutti all'acquavite e ratafià.

Albicocche all'acquavite.	” 355
Ratafià (sorta di liquore) d'albicocche.	” ivi
Ratafià di ciriege.	” ivi
Ciriege all'acquavite.	” 356
Ratafià di frutti rossi.	” ivi
Vino di ciriege.	” 357
Ratafià di noccioli e semi.	” ivi
Ratafià di fiori di cedro.	” ivi
Altro Ratafià di fiori di cedro.	” 358
Ratafià di fiori di cedro in un'altra maniera.	” ivi
Ratafià di cotogni.	” 359
Ratafià d'anice.	” ivi
Ratafià di ginepro.	” ivi
Ratafià di limoni o di citroni.	” 360
Ratafià di noci.	” ivi
Ratafià di ciriege, uva spina, fragole e more per bere nell'estate.	” ivi
Ricetta per fare il buon liquore chiamato <i>Vesperto</i> approvato dai medici.	” 361
Tavolette di regolizia pel raffreddore.	” 362

CAPITOLO XXVI.

Crema per Desert, e cascio alla crema e sorbetti.

Ghiacci di tutte le sorte.	pag. 362
Dei cannelloni di crema ghiacciati.	" ivi
Crema di fragole.	" ivi
Crema di more di rovo ed angelica.	" 363
Crema sbattuta.	" ivi
Crema alla portoghese.	" ivi
Crema sbattuta di fragole ed angeliche.	" 364
Crema alla regina.	" ivi
Cascio naturale alla crema.	" ivi
Cascio sbattuto.	" ivi
Cascio alla principessa.	" 365
Cascio alla <i>Montmorenci</i> .	" ivi
Cascio di crema ghiacciato.	" ivi

CAPITOLO XXVII.

De' biscottini e marzapani.

Delle focacce di fiori di melarancio.	" 366
Biscottini ordinari.	" 367
Biscottini al cucchiajo.	" ivi
Biscottini per i liquori.	" ivi
Biscottini leggieri.	" 368
Biscottini di confetture.	" ivi
Biscottini di cioccolata.	" 369
Biscottini di amandole.	" ivi
Biscottini di nocciole.	" ivi
Biscottini <i>à la Saint Cloud</i> .	" 370
Marzapani.	" ivi
Marzapani in laccio d'amore.	" ivi
Tourons.	" 371
Amandole <i>à la polonoise</i> .	" ivi
Biscottini di pistacchi.	" 372
Marzapani di cannella.	" ivi
Pastiglie di cannella.	" ivi
Cannella di candito.	" 373
Biscottini <i>au zephir</i> .	" ivi
Biscottini di Provenza.	" 374



